

加古川

1951年創業の製茶・販売会社
「長谷川商店」(加古川市尾上町池田)が東播磨産大麦を使い、4度の焙煎など手間暇かけて製造した「こだわり造り丸粒パック麦茶」が、県内の逸品を認定する

「五つ星ひょうご」に選ばれた。原料の8割近くを県産大麦が占め、その魅力を最大限に引き出したのが「こだわり造り」。大篠陽祐社長は「地元産麦茶の良さを知ってほしい」とアピールする。
(増井哲夫)

地元産大麦 皮をむき4度焙煎



「五つ星ひょうご」に選ばれた「こだわり造り丸粒パック麦茶」(手前中央)などをPRする大篠陽祐社長(右)と営業の石橋孝一さん=いずれも加古川市尾上町池田

長谷川商店 手間暇かけ魅力引き出す

五つ星ひょうごは、播磨なび庫を構成する旧五国などの商品を全国に発信しようと、県と県物産協議会が2012年度から展開。23年度は食品で53品、同市からは「こだわり造り」が唯一選ばれた。同社製品の選定は初めて。

同社の麦茶には年間100~1200トン程度の大麦を使用しており、このうち700~800トン程度が

県産。その大半が稻美町を中心とした東播磨産だといふ。「こだわり造り」は付加価値のある商品を目指して発売された。ネット通販価格は10g入り30袋で594円。

「五つ星ひょうご」に選ばれた「こだわり造り丸粒パック麦茶」(手前中央)などをPRする大篠陽祐社長(右)と営業の石橋孝一さん=いずれも加古川市尾上町池田

「五つ星ひょうご」は、播磨なび庫を構成する旧五国などの商品を全国に発信しようと、県と県物産協議会が2012年度から展開。23年度は食品で53品、同市からは「こだわり造り」が唯一選ばれた。同社製品の選定は初めて。

同社の麦茶には年間100~1200トン程度の大麦を使用しており、このうち700~800トン程度が県産。その大半が稻美町を中心とした東播磨産だといふ。「こだわり造り」は付加価値のある商品を目指して発売された。ネット通販価格は10g入り30袋で594円。

「五つ星ひょうご」に選ばれた「こだわり造り丸粒パック麦茶」(手前中央)などをPRする大篠陽祐社長(右)と営業の石橋孝一さん=いずれも加古川市尾上町池田

「五つ星ひょうご」に選ばれた「こだわり造り丸粒パック麦茶」(手前中央)などをPRする大篠陽祐社長(右)と営業の石橋孝一さん=いずれも加古川市尾上町池田

こだわり麦茶「五つ星」認定

低温、高温4度の焙煎など手間暇かけた「こだわり造り」の麦茶



まず麦の皮をむいて洗い、水に浸した後に蒸し上げる。乾燥させたら、100~120度の低温で3度焙煎。砂を混ぜる昔ながらの焙煎法で、麦の水分が蒸発して釜の中に充満することで大麦が膨らみ、じっくりと火が通り、麦の甘みを引き出す。最後は270度

の高温で焙煎。香ばしさが際立つ一方、皮をむいてあるので雑味や苦みのない仕上がりになるという。

「当社は1970年代、地元産大麦を求めて産地づくりから関わった。こだわりから関わった。こだわりにこだわった麦茶を味わって」と大篠社長。

同社は昨年、JR加古川線の125系車両を模したパッケージの「電車茶箱」(黒豆茶3g入り15袋、900円)、キャンプでコーヒーの代わりに各種お茶を楽しむ「俺淹れ」シリーズなども発売。営業の石橋孝一さんは「いろんな場面でお茶に親しんでほしい」と話す。

取扱店舗などについて
は、長谷川商店 079-423-3101 (平日午前9時~午後5時)