



ウマイ！昔懐かし昭和の麦茶をパックで作る

2009年7月8日放送

★今回の番組について

夏の定番“麦茶”。香ばしくすっきりとした味で、カフェインなどの刺激物を含まず、ミネラルたっぷりの麦茶は、熱中症予防に最適な飲み物です。

今回ガッテンが目指すのは“昔懐かしい昭和の麦茶”。

パックを水に入れるだけの今の麦茶は、とても便利です。でも、麦を煎って、粒を煮出して作っていた昔の麦茶とは味も香りも違います。

そこで番組では、昭和の麦茶の幻の味をパックを使って、なんとたった1分の手間で再現する技をご紹介します。

しかも、抽出時間も半分に短縮という一石二鳥！

ヒントは、皆さんもよく知っているある飲み物に隠されていました。

このガッテン流激ウマ麦茶を一口飲めば、
たちまち平成から昭和にタイムスリップ！
お宅の麦茶を激ウマに変えちゃいましょう！

★番組ディレクターのひとこと

麦茶の裏書見たことありますか？

「麦茶が好きだからこのテーマ？」

とよく聞かれます。実は私は麦茶が苦手。子どもの頃、いつも母が作るのは、パック入れっぱなしの雑味たっぷり麦茶だったからです。しかし、それは入れ方を間違えていただけだと知りました。

麦茶の裏にはおいしい入れ方が書かれているのをご存知でしたか？

「煮出し過ぎないで」「パックは取り出しましょう」

「粗熱をすぐとって」などなど。

そして、今回のガッテンでは独自の実験を繰り返した末に、パックで究極のおいしい麦茶を作り出すことに成功しました。

ガッテン流おいしい麦茶を飲んで、麦茶好きの子どもたちが増えたらいいなと、そんな風に願っています。

🌟味も香りも別次元！粒麦で作る昭和の味

昭和の激ウマ麦茶を探せ！

薫り高く味わい深い昭和の麦茶。

丹念に煎った粒麦を、じっくり煮出したその幻の味を探しに、昭和大好き小学生が旅に出ました。

東京の下町に今も残る老舗の麦茶屋を訪ね、そこで出会った昔ながらの粒の麦茶を飲むと・・・

「プハーッ！めっちゃおいしい！家のと全然ちゃう！」

パックの味しか知らない子どもでも思わずうなるほどのウマさ！

スタジオでは煎りたての麦も試食。そのまま食べてもおいしい麦から作った麦茶にはゲストも思わず感激の声。

それもそのはず、今のパックと比べて、昔の粒の麦茶は

「香ばしさ」60%増、「うまみ」17%増、「香り」3倍以上と別次元の味わいだったのです。

🌟昭和の麦茶に迫れ！パックで激ウマに入れる方法

あなたは水出し派？煮出し派？ 本当にウマイパックの入れ方とは

どうやったら、パックを使って、粒のままの昔の麦茶の味に近づけるのでしょうか。

パックでの麦茶作りにこだわりのある主婦が登場。この方、少しでも昔の味に近づけるため、水出し用のパックをわざわざ煮出して作っています。

そこで、煮出しと水出しをプロの麦茶テイスターが飲み比べ！結果は、手間をかけたはずの煮出しの負けでした。「味がよく出て、香りがよく出る」と思って煮出していましたが、プロに言わせると「**雑味がよく出て、香りがよく逃げる**」という結果に。

これは、加熱によって香りが飛ぶことと、パックの中の麦粒が砕かれているため雑味が出やすい状態になっていたことが原因でした。じゃあ、一体どうすればいいの？

🌟麦茶の入れ方はコーヒーに学べ！

入れ方のヒントは麦茶のそっくりさんに！？

今回ガッテンでは雑味とうまみをよりわけて、うまみだけ出す方法を見つけました。そのヒントは、麦茶によく似た飲み物・・・“**コーヒー**”にありました！

実はこの2つ、作り方がそっくり。麦茶もコーヒーも、粒を焙煎します。また、砕いた麦粒が紙パックの中にある様子は、まるでフィルターの中の挽いたコーヒーのよう。つまり、おいしいコーヒーの入れ方がわかれば麦茶もウマくなる！

味の決め手は“良いおこげ”だけ出すこと！

そこで、以前ガッテンで放送したコーヒーのおいしい入れ方をおさらい。

コーヒーの味とは、豆を焙煎することによってできる“おこげの味”です。これには、まろやかなうまみの「良いおこげ」と、苦い雑味の「悪いおこげ」の大きく二種類があります。うまさの決め手は、悪いおこげを出さずに、良いおこげだけを取り出すこと。その方法とは、**お湯を少量かけて粒を膨らませる“蒸らし”**という技でした。

これは、おこげたちの“足の速さの違い”を利用しています。

良いおこげは、麦の粒から外に抜ける速さが速いのに対し、悪いおこげはゆっくりなのです。

そこで、粒を膨らませておこげ達が“走る距離”を伸ばせば、良いおこげをより多く水に溶け出させることが可能です。

秘技！お湯蒸らし水抽出法

この技を麦茶にも応用！パックにお湯をかけひたひたにして待つこと1分。その後普通に水出しすればOKです。良いおこげがたっぷり引き出されるだけでなく、抽出時間も半分程度に短縮！

🌟失われた香りを取り戻す荒技！

香りプラスもコーヒーで！

粒と比べてパックでは香りがおおよそ7割も失われるそうです。粒を砕くときに摩擦熱で香りが飛んだり、その後も空気に触れる面積が広いため香りが逃げやすいんです。

しかし、ガッテンでは麦茶と味も香りもそっくりなものを加えることで、失った香りを取り戻す方法を発見しました！

それは・・・**コーヒー**！普段は濃さが違うので気づきませんが、麦茶とコーヒーは味も香りもそっくり。

今回ガッテンが、香りプラスに使ったのはお手軽な**インスタントコーヒー**！これを、麦茶1リットルにほんのひとつまみ加えるだけで、香りが格段にアップするんです。

【ガッテン流麦茶の作り方】

(1) パックに湯をかけ1分蒸らす

お湯はパックがひたる程度。中の粒が膨らむのに必要な量だけで結構です。

(2) 水1リットルに入れて1時間でOK

濃い目が好きな方は、パックを長めに入れていただいても結構ですが、長くても2時間程度で取り出してください。

(3) インスタントコーヒーをひとつまみ

コーヒーの種類によって味は微妙に異なり、中には麦茶とあわないこともありえます。

入れる量によっても味は変わりますので少量ずつ試して、お好みの量を見つけてください。



Copyright NHK (Japan Broadcasting Corporation) All rights reserved.
許可なく転載することを禁じます。