

抹茶入り玄米焼酎

何のことないんです。「抹茶入り玄米茶」ってありますよね。これにね、最近はあまり飲まれなくなった「焼酎甲類」(宝焼酎とかソフト新光など)でお茶を入れるのです。アッという間に右の写真のようになります。玄米とお茶の香りをいっぱい出したければ20分ばかり置いておくだけ。そば茶でやれば、そば焼酎(最低半日程度はおく)になるのです。まあ感じですけれどもね。コーヒー豆でやればコーヒー酎になります。あたりまえですけど、お湯だけじゃないんですヨ

焼酎ノ中ニ 茶ノ香開ク。ナニゴトノ不思議ナケレド。
焼酎ノ香。ナニゴトノ不思議ナケレド。呑ミ極マレバナミダコボルル。キモチコボルル。

とても口当たりが良く、イッパイ飲んでしまいそうですが、ほどほどにしておきましょう。

— ノミスギテ ノウミソガ トケダシテモ シリマセンゼ —



左は、水割りにしたもの。多分女性でも大丈夫なくらい飲みやすいです。

もしかして、メーカーだって、こんな作り方してるんじゃないかと疑っています。もし人工香料なら、まだマシな製法かも。

薔薇ノ木ニ 薔薇ノ花咲ク。ナニゴトノ不思議ナケレド。

薔薇ノ花。ナニゴトノ不思議ナケレド。照リ極マレバ木ヨリコボルル。光リコボルル。

北原白秋