

ウェルネスかごしま 健康増進魅力発掘プロジェクト 料理レシピ部門



素材名

～世界自然遺産に育まれた贈り物～屋久島シナモンリーフで作るシナモンリーフティ

名前
(ニックネーム)

三升屋 様

所在地 (県名)

鹿児島県

ポイント

古来シナモンは、外国産では『樹皮』を、日本で『根皮』いわゆる『根っこ』を使ってきました。根を掘り上げる為、収穫出来るまで10数年以上の長い年月がかかり、しかも一度収穫したら枯れてしまう為、時代が進むにつれ、徐々に個体数は激減しました。

屋久島でも同様で、もうシナモンの木は無くなった…。そう勝手に思い込んで十数……。ある日の作業中、偶然にも目の前に、ひっそりと、けれど、たくましく育つ屋久島産シナモンの大木を発見！この貴重な原木を枯らさずに屋久島産シナモンの良さを発信したい！その思いから屋久島シナモンリーフという形で商品化しました。

材 料

屋久島島内で長年、人目に触れずたくましく育ってきた、シナモンの原木。その葉っぱ（リーフ）を使って、爽やかな香りのお茶（リーフティ）を作ります。

作り方

一般的な樹皮（バーク）よりもマイルドな香りとおのやかな甘みと辛みを楽しめます。

お湯出し、水出し、どちらでも楽しむ事が出来ます。お湯をつぎ足して、何杯でもおかわりして一日中楽しめます。

長時間使用したリーフティは、何とも言えない甘さが出てきます。また、そのティでコーヒーをドリップすると、シナモンの爽やかな香りとコーヒーの風味が絶妙に楽しめます。