紅茶検定回答と解説　小学生版

【問題１】　答えは　②

【解説】あさぴーは、尾張旭市の 35周年を記念に、尾張旭市を広くピーアールするために誕生。市民のみなさんから応募してもらったデザイン 761点のなかから、市民投票で決まりました。また、「尾張旭市がハッピー」という意味を連想させる「あさぴー」という名前も、市民につけてもらいました。あさぴーも、みんなといっしょで、紅茶が大好きなんですよね。

【問題２】　答えは　①

【解説】日本紅茶協会が認定した「おいしい紅茶の店」が尾張旭市には 13店舗あり、人口１人あたりの店舗数が日本一多いまち（市）となっています（令和４年11月現在）。実際の店舗数は、名古屋市と大阪市が並んで 15店舗となっていますが、人口200万人を超える名古屋市、大阪市に対して、尾張旭市の人口は８万４千人弱。人口比率でみると、尾張旭市の認定店の数がダントツに多いことがよく分かります。ちなみに３位が京都市と東京・千代田区の 10店舗、４位が神奈川・横浜市と広島市の７店舗となっています。

【問題３】　答えは　②

【解説】認定店の条件には、「５つ以上の紅茶メニューを提供していること」と定められています。このほかにも、味について管理がおこわれていること、

１年以上の提供経験があること、紅茶の説明ができるスタッフがいること、などが条件となっています。また、これらに加えてお店の雰囲気やスタッフの対応なども、ふくめん審査員によってチェックされ、はじめて認定されます。また、認定されてからも定期的に再審査されて、味が落ちていると認定が取り消されることもあり、このような厳しい審査を乗り越えたお店が認定店となっています。

【問題４】　<u>答えは　③</u>

【解説】2011年の「おいしい紅茶の店」日本一を受けて、その翌年から「紅茶フェスティバルin尾張旭」を開催。全国の紅茶産地から生産者さんたちが集まり、商品を展示販売する「紅茶バザール」をはじめ、「紅茶セミナー」や世界の紅茶の提供、ステージイベントなどをおこない、市内外から紅茶ファンが訪れています。また、2015年からは「国産紅茶グランプリ」を開始。それまで全国的な審査会がなかった国産紅茶の世界に、人気投票による審査という新しいコンテストをつくり、国産紅茶の品質向上に大きな役割を果しています。

【問題５】　<u>答えは　①</u>

【解説】城山公園のすぐ北側には、城山小学校があります。城山小学校の運動場は、城山公園で開かれるさくらまつりや、夏まつりなどで駐車場に利用されることがあります。

【問題６】　答えは　③

【解説】尾張旭市には「あさぴー号」というコミュニティーバスが走っています。１回100円で乗れる市民の足ですが、尾張旭市内のおいしい紅茶の店をまわるのにもピッタリのバスですので、電車で尾張旭にきた人は、ぜひともあさぴー号で尾張旭市のおいしい紅茶の店をめぐってみてはいかがでしょうか。

【問題７】　答えは　①

【解説】旭色とは、地域を盛り上げるため、尾張旭市が令和２年度からはじめた取り組みです。尾張旭市は「おいしい紅茶日本一のまち」であることから、紅茶に合う新商品・メニューの開発をおこない、また、特産品の「イチジク」を使用することで、尾張旭市ならではの魅力を「旭色」として発信しています。ケーキやパンにランチメニュー、そしてディナーにも、尾張旭でしか出会ないグルメの数々が用意されています。お店ごとの「旭色」グルメを楽しんでください。

問題８　答えは　②

【解説】展望室は９階にあり、高さは 55m（標高約131m）です。展望室からは、市内一帯をながめられるだけでなく、天気のよい日には名古屋駅や御嶽山などがながめられます。夜９時すぎまで入場できるので、夜景を見にくる観光客でもにぎわいます。スカイワードあさひは、市のほぼまん中に位置

するサクラの名所「城山公園」内にあり、毎年３月下旬から４月初旬にはさくらまつりが開かれています。

問題９　答えは　②

【解説】尾張旭市の木「クスノキ」は、昭和45年、市が誕生したことを記念して制定されました。市の象徴にふさわしい郷土の木を、ということで「クロマツ」、「かしの木」、「まきの木」、「サザンカ」、「クスノキ」の５つの候補の中から市民にえらんでもらった結果、もっとも応募数の多かった「クスノキ」に決まりました。

問題 10　答えは　③

【解説】尾張旭市の「棒の手」が、昭和33年に愛知県の無形文化財に指定されました。棒の手は、棒や木太刀を使う武術的な民俗芸能で、２人から５人の演技者が型にしたがって演技をおこないます。五穀豊穣などを願う神事芸能として、また農民の自衛手段として受け継がれてきました。棒の手は、愛知県や岐阜県などにさまざまな流派が伝えられていますが、尾張旭市では、無二流・検藤流・直心我流・東軍流・直師夢想東軍流の５流派が伝統を守っています。

問題 11　答えは　②

【解説】「吉賀池湿地」は、尾張旭市の北部にあり、東海地方特有の湧水湿地

として、シラタマホシクサやミカワシオガマなどの貴重な植物が生育しています。これらの植物は「東海丘陵要素」と呼ばれており、絶滅危惧種も多いことから市の天然記念物に指定されています。昭和63年度から調査・管理がおこなわれており、市では、観察のための木道や盗掘防止のための外周フェンスを設置し、湿地植物の保全」に努めています。ふだんは立ち入ることはできませんが、年に 6回一般公開をおこなっており、公開日にはどなたでも自由にご覧いただけます。また、団体見学も随時募集しています。

問題 12　答えは　①

【解説】毎年、「おいしい紅茶の店」のリストが新しくなる 11 月 1 日は、日本紅茶協会が昭和58年に定めた「紅茶の日」です。伊勢の国（現在の三重県）の船主・大黒屋光太夫らは、海で遭難してロシアに流れつき、10年間、くらすことになりましたが、帰国の許可がもらえるまでのつらい生活のなかで、ロシアの上流社会に広まりつつあったお茶会に招かれる幸運に恵まれました。1791 年の 11 月には女王エカテリーナ 2世にも会い、茶会にも招かれたと考えられています。そこから、大黒屋光太夫が日本人としてはじめて外国での正式な茶会で紅茶を飲んだ最初の人として、この日が定められました。

問題 13　答えは　③

【解説】尾張旭ブランドの紅茶「Owari Asahi 4tea8」は、尾張旭市用に独自にブレンドした紅茶で、タージリン、アッサム、アールグレイ、ディンブラの４種類があります。ちょっとしたおみやげに最適な袋入りと、おくりものに最適な缶入りの計８タイプ（2022 年現在は、袋、缶ともにティーバッグタイプのみを取り扱っています。

問題 14　答えは　③

【解説】2019 年 6 月 2 日に天皇皇后両陛下が、森林公園で開かれる第70回全国植樹祭に出席するため、尾張旭市をご訪問されました。現在の天皇皇后両陛下が尾張旭市をご訪問されるのははじめてのことで、即位後初の地方訪問となりました。沿道では約28,000人の人たちが集まり、日の丸の小旗を振るなどして歓迎しました。植樹祭ののち、スカイワードあさひに立ち寄られ、愛知県知事、尾張旭市長、尾張旭市議会議長らと食事をされ、皇后の雅子様がディンブラを召し上がられました。

問題 15　答えは　③

【解説】ディンブラは、インドではなくスリランカの産地です。中央山岳地帯の西側に広がる高地で、水色は明るく鮮やかな紅色。マイルドで優雅な香りと適度な渋みを伴うバランスのとれた味わいが特徴です。ちなみに、インドの産地はタージリン、アッサムのほか、ニルギリが有名です。

問題 16　答えは　②

【解説】中国は茶の生まれた場所とされ、現在も茶の生産量は国際統計によると 150万トンを超え、世界一の茶の生産国となっています。このうち紅茶は７～10万トン程度と推測され、その大半を輸出しています。

問題 17　答えは　②

【解説】同じお茶の木の葉っぱからは、つくりかたのちがいにより、「緑茶」、「ウーロン茶」、「紅茶」の３種類につくりわけられます。緑茶、ウーロン茶、紅茶の大きなちがいは、つんだ葉を発酵（酸化）させるかどうか。お茶の葉は、つんだ後に時間がすぎるとしおれて色が変わったり、花のような香りが漂ったりします。このような状態を発酵といい、十分に発酵させたものが紅茶に、発酵させないで加工したものが緑茶に、その間の状態の茶葉からつくられるのがウーロン茶になります。

問題 18　答えは　①

【解説】アフタヌーン・ティーは、おいしい紅茶とかわいらしいお菓子を優雅に食べるイギリス人の習慣です。スコーンは、スコットランドで生まれた、お菓子のような小型のパン。小麦粉・ベーキングパウダー・牛乳・バター・砂糖などをまぜあわせた生地を小型の太鼓のようなかたちにし、オーブンで焼いてつくります。ジャムやクロテッドクリームを添えたスコーンは、イギリス

のアフタヌーン・ティーに欠かせないものとされ、チーズやドライフルーツ、チョコチップなどをまぜてつくるものもあります。

問題 19　答えは　③

【解説】スコーンにクロテッドクリーム、ジャム、そして紅茶をセットにしたものをクリームティーと呼びます。つまりアフタヌーン・ティーのようにサンドウィッチやケーキがついていなくて、スコーンだけを相手に紅茶を楽しむということです。それが基本なのですが、お店によっては、少しのサンドウィッチとケーキも入れたセットをクリームティーと呼ぶことがあります。

問題 20　答えは　③

【解説】ティーカップです。紅茶はあついお湯でいれないとよい味にはならないため、カップの口を大きくし、紅茶の液面付近の温度が下がりやすいようにつくられています。また紅茶は、カップに注がれたときの水色や香りも大切で、カップを広く浅くすることで水色を見やすくし、香りが立ちやすくなっています。そのため紅茶用のカップは、一般的にコーヒー用のカップよりも平たくなっていったといわれています。

一方、コーヒーは、紅茶ほどあついお湯でいれなくても味に変化がないとされるために、紅茶よりは低い温度（飲みやすい温度）でできあがります。そのためカップの口を小さくし、コーヒーの液面付近の温度を下がりにくくしてあります。あとはカップの高さを高くすることで容量を増やしたため、コーヒー

用(よう)のカップは一般的(いっぱんてき)に紅茶用(こうちゃよう)のカップよりも背(せ)が高(たか)くなっています。