

営農ウィークリーNEWS

ちや か ぶき 向島茶生産部会が茶香服を開催!



茶香服の説明をする、中西さん

3月4日 向島支店管内の向島茶生産部会は、京都市立向島小学校でお茶の種類などを当てる「茶香服(ちやかぶき)」を開催しました。

茶香服とは、利き酒と同じで茶の特質を当てるゲームです。数種類用意されるお茶を飲み比べ、種類を当て、総合得点を競うものです。

このゲームは、中世初期に、茶の栽培や製造方法と一緒に宋から日本に伝えられたそうです。

向島小学校では、2002年頃から地域産業を知る総合学習の一環として4年生を対象に行われており、校内には、同部会が提供したミニ茶園もあります。

今回行われた茶香服は、本来のものとは少し異なり、小学生に興味を持ってもらえるように、「玉露(花)」「碾茶(鳥)」「煎茶(風)」「玄米茶(月)」「ほうじ茶(客)」の5種類を揃えて行われました。

小学生は、次々に運ばれるお茶を、自分の舌でしっかりと味わい、花・鳥・風・月・客の5種類にきき分けていきました。

今回指導にあたった同部会の中西義明さんは、「一人でも多くの子供たちに、お茶に興味を持ってもらえるよう、魅力を伝えたい」と話されました。

TAC information

茶香服の様子



花鳥風月客のお茶



香りや見た目の特徴を確認



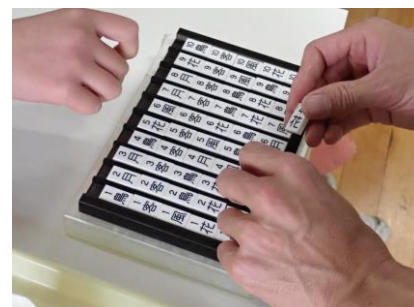
実際に飲んでみて、しっかりと味わう



いざ、本番!



それぞれ、正解と思う札を出す



答え合わせ~ 何点とれるか?

長い歴史と伝統が誇る京野菜「花菜」と「京はたけ菜」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を 2/29 (木) より『旬をすぐに』にて発売

株式会社ファンデリー（代表取締役 阿部公祐）は、京都府産「花菜」と「京はたけ菜」を使用した JA 京都中央とのコラボ商品を 2/29 (木) より『旬をすぐに』にて発売いたします。

『旬をすぐに』は、全国のブランド食材を贅沢に使用した国産食材 100%の冷凍食品を製造・販売しています。

この度、JA 京都中央とのコラボメニュー『ほろ苦い花菜が運ぶ京都の風 柚子香る鶏肉と京野菜の治部煮』を 2月29日(木)に発売いたします。本メニューは、心地よい歯ごたえとほろ苦さを楽しめる「花菜」と、アクが少なく爽やかな味わいの「京はたけ菜」を使用しています。鶏肉としいたけの旨味が溶け込んだやさしい味わいの出汁にとろみを付け、「花菜」や「京はたけ菜」とよく絡むよう仕上げました。ほんのり香る柚子がアクセントになっています。

■商品情報

商品名：旬すぐ『ほろ苦い花菜が運ぶ京都の風 柚子香る鶏肉と京野菜の治部煮』

発売日時：2024年2月29日(木) 19:00 【ライブ配信】<https://youtu.be/sPTB-tV7Bgc>

商品紹介：<https://shunsugu.jp/item/detail/1629> 【旬すぐメニューCHANNEL】<https://youtu.be/A1A3AmpHm2s>

価格：398円(税込)

栄養成分：1食(183g)あたり

エネルギー	123kcal
たんぱく質	12.6g
脂質	3.3g
炭水化物	9.8g
糖質	8.1g
食物繊維	1.7g
食塩相当量	1.5g



花菜



森田さん

花菜は、伏見寒咲きたねの蕾を食用にしたもので、心地よい歯ごたえとほろ苦い独特の風味が特長です。京都盆地特有の厳しい寒さと底冷えの中で栽培されるため、うま味が濃縮されています。β-カロテン、ビタミンCが豊富で、免疫力の向上や、貧血予防にも効果的です。からし和えやお吸い物、天ぷら等で美味しくお召し上がりいただけます。

【生産者 森田さん紹介】<https://youtu.be/c7aTpff58oY>



京はたけ菜



岡田さん

京はたけ菜は、βカロテンや各種ビタミン、カルシウムが豊富で、アクの少ない爽やかな味わいが特長です。特に、京都盆地特有の寒さが厳しく、底冷えする1月下旬から2月末頃はうま味と甘みが増します。また、葉に厚みがあり、茎は太すぎず、薄い緑色をしているものが良いとされています。からし和えが定番ですが、お浸しや炒め物もおすすです。

【生産者 岡田さん紹介】<https://youtu.be/Ens4674hS-E>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ファンデリー CID 事業部 工場長 管理栄養士 峯岸葉子

TEL: 0495-71-8901 E-mail: info@fundely.co.jp

■国産ハイブランド冷食『旬をすぐに』<https://shunsugu.jp/>