

給食×さし茶 地産地消で地元のさし茶を楽しむ



白玉のさし茶ミルク和え 鶏肉のさし茶パン粉焼
粉末状のさし茶をアレンジ! さし茶米粉パン 給食の時間に提供された「さし茶」で乾杯をする児童たち

VOICE



境町茶生産組合
副組合長
木村昇さん

2年前から粉末状のさし茶を学校給食に提供しています。地元の名産品を子どもたちに知ってもらえる良い機会であり、地産地消や子どもたちの食育といった観点からも良い取り組みと感じています。自分たちの作ったさし茶が給食で提供され、子どもたちに喜んでもらえるのがうれしいです。

学校給食で月に一度さし茶を使用したメニューを提供

町では、境町茶生産組合の協力のもと、毎月一度給食の献立の中で「さし茶」を使用したメニューを提供しています。パン粉に混ぜて使用した揚げ物や、さし茶を練りこんだパンなど様々なメニューがあり、どれも子ども達に人気のメニューとなっています。こうした取り組みは、子ども達に地元の特産品であるさし茶に親しんでもらい、食育を通して地産地消を学ぶ良い機会となっています。

また、昨年度は長田小からの要望を受け、地元の茶生産組合員によって、「さし茶」の冷茶が提供されました。児童達はお茶の淹れ方を実際に教わりながら、自分たちで淹れた爽やかな冷茶を楽しみました。

さし茶新パッケージ完成



河岸の街が金の箔押しでデザインされ高級感のある仕上がりに

境町のPRにも貢献!

町が、麗澤大学と提携し行っている、さし茶ブランド推進事業の一環である「ブランドイング・プロモーション事業」の成果物として、さし茶の新パッケージが完成しました。

新パッケージは、化粧箱と内箱、付属の手提げ袋がセットになっており、江戸時代に隆盛を誇った「河岸の町さかい」をイメージする意匠の箔押しが施され、高級感のあるデザインとなっています。中箱のデザインは、さし茶の茶葉、高々と茶箱が積み上げられた高瀬舟と、富士山を借景ににぎわう境河岸の往時の様子を表しています。

さし茶の報告会を実施



境町職員にさし茶のルーツについてスライドで説明する櫻井教授

さし茶のルーツに関する調査研究報告会を開催

5月24日、境町役場において、麗澤大学外国語学部の櫻井良樹教授による、さし茶のルーツについての調査研究報告会が、境町職員を対象に開催されました。今回の調査で、さし茶の初輸出に関わる物語が明らかになり、さし茶のブランド化を推進する上で、重要なツールとなる可能性が期待されています。

報告会の中では、スライドを使用し、輸出の記録などをたどりながら、さし茶が日本で初めて輸出された根拠を知り、職員の共通認識を深めました。

「パティシエのおすすめ」

さし茶の風味を生かしたホイップクリームがやみつきになります!

さし茶の粉末を練り込んだ生チョコクッキーは絶品です!

さし茶スリン、ほうじ茶スリン、パンナコッタの三種の味が楽しめます!



さし茶クリームパフセット 1,080円(税込) つゆひかりセット 1,080円(税込) ミニプリン3種とお茶セット 1,080円(税込)

※お茶のセットには、全てさし茶(玉露)がつきます。ホットとアイスを選択できます。

「さし茶サロン」



VOICE



さし茶サロン
パティシエール
上野 欣子さん

さし茶サロンでは、「さし茶」をゆっくりと楽しんでいただけるように、お茶に合わせた様々なスイーツを提供しています。お茶の美味しさを引き出して、季節に合わせて、スイーツの種類も少しずつ変えながら提供していきたいと思っています。

安らぎのひとときを「さし茶」とともに

4月19日に、道の駅さかいはの敷地内にオープンした世界的建築家隈研吾氏設計による「さかい河岸レストラン茶蔵」は、町の名産品であるさし茶をテーマに設計されており、外壁にさし茶が植えられたポットが設置され、店内には、さし茶の葉で染めた淡いグリーンの生地があらわされるなど、さし茶の新たな魅力発信地としても注目されています。

2階にある「さし茶サロン」では、開放感あふれる空間で、さし茶はもちろんのこと、熟練のパティシエによる、さし茶を使用したプリンやシュークリームなど、お茶に合わせて作られた様々なスイーツを楽しむことができます。

さかいはの初夏の風物詩! 美味しい新茶で大盛況!



大勢の来場者でにぎわう様子



来場者に限定品の新茶の試飲を振る舞う境町茶生産組合の皆さん



新芽の茶摘み体験をする参加者の様子

VOICE



境町茶生産組合
組合長
齋藤正和さん

今年の新茶まつりは、例年より多くのお客様が来場し、大盛況となりました。試飲していただいた新茶は、組合員全員で製造している限定品です。毎年、新茶まつりを通して、その年の新芽の特徴を知ることができ、組合員の貴重な勉強の場にもなっています。

第23回さし茶新茶まつり

道の駅さかいはの敷地において、境町の特産品である「さし茶」のPRと更なるブランド力の向上を目指し、境町茶生産組合(齋藤正和組合長)主催による「第23回さし茶新茶まつり」が開催されました。

当日は気持ちのいい快晴で、会場では、新茶の試飲・販売、お茶当てクイズや新芽の天ぷらの試食、茶摘み体験、さし茶手揉保存会による手もみ茶の実演、ほうじ茶づくり体験などが行われました。

茶摘みを体験した方からは、「昨年は茶摘み体験ができなかったのですが、今年体験できてよかった」、「2回目の参加で、いつも楽しみにしています」などの声が聞こえました。会場は近隣市町村だけではなく、都内など遠方から大勢の来場者でにぎわいました。