

お茶を知ろう！ お茶入りドライカレー作り

日時：令和4年6月18日（土）10：00～13：00

場所：かごしま環境未来館 1階食工房

講師：木下 朋美（鹿児島県立短期大学生活科学科 助教）



お茶の生産・消費や、茶種による特徴の違いなどのお話を聞いた後、茶殻や数種類のお茶を使った4品の調理を行いました。茶葉や茶殻を食材の1つとして使用することは、お茶の効能による健康な生活や、地産地消の鹿児島県産茶の消費拡大にもつながることを教えていただき、お茶の味わい方や楽しみ方を座学と実践を通してたっぷり学ぶことができました。



木下朋美 先生



生産量は全国で2番目に多い

南九州市の生産量は三重県を越える！
全国一の生産量の市

霧島市は有機栽培面積日本一！
知覧も増えつつある

鹿児島市の市町村別1世帯当たりの緑茶購入量は、H27~29年の総務庁家計調査で第1位！

エコポイント

おいしくお茶をいただいた後の茶殻は、冷凍しておくといつでも使えます！



エコポイント

カレーには旬の食材を！
講座ではゴーヤを使用しました。



エコポイント

地元の食材を使って
地産地消！



受講された方の感想

- お茶について、くわしく学術的に知ることができました。
- 実際に作ってみることができて良かったです。
- お茶は水出しがとってもいいということだったので、夏は自宅で作っておきたいです。
- いつもはゴミとして捨てていた茶殻の活用法が学べてよかったです。
- 水出しだとカフェインもあまり出ず、子どももOKで免疫にも良いと知り、さっそく試したいです。



出来上がったお料理はお持ち帰りいただき、お家で味わっていただきました。

主催：かごしま環境未来館