

JA AIRA FOOD & LIFESTYLE MAGAZINE

FREE MAGAZINE

あ い ら い く

"I LIKE" Agricultural Products in Aira!

03

Summer
2019

《特集》

霧島茶

可顔食材

【特集】
FRESH & NEW FACE PRODUCTS

JAあいらには美味しい
ものがたっぷり！
季節のとおきの旬食
材をご紹介します。



霧島茶

お茶の起源は中国とされ、その後日本、ヨーロッパへと広まったそうです。お茶には緑茶・烏龍茶・紅茶などがありますが、これらはいずれもツバキ科ツバキ属の常緑樹「カメリア・シネンシス」の葉が原料です。生茶葉の酸化酵素の活性を蒸して止めたものが不発酵茶（緑茶）、半発酵させたものが烏龍茶、発酵させたものが紅茶に分類されます。さらに緑茶の中にも、品種や栽培方法、製造方法の違いによって普通煎茶や玉露、抹茶など多くの種類があります。

Kirishima Green Tea

お茶（緑茶）の代表的な成分には、カテキン、カフェイン、テアニンなどのアミノ酸類があげられます。血中コレステロールの低下や、脂肪の吸収を穏やかにする効果、抗酸化作用・抗菌作用など健康に良い影響を与えるとされる成分が多く含まれており、多様な効果・効能が期待されます。また、体に必要な5大栄養素の一つビタミンも豊富に含まれ、特にビタミンCは煎茶にもっとも多く含まれています。これらの成分には、水やお湯に溶け出しやすい水溶性のものと、溶け出しにくい脂溶性のものがあるので、茶葉をまるごと食べるのもおすすめです。

← パスタ・チャノベーゼ

《材料》2人分

① 茶葉…20g、生くるみ（または松の実）…20g、オリーブオイル…100cc、にんにく…2かけ、塩…小さじ1/2、黒胡椒…少々、パルメザンチーズ（粉チーズ）…20g／お好みのパスタ…200g、ベーコン…20g

《作り方》

- ① ①の材料をフードプロセッサーかミキサーで混ぜる。
- ② フライパンに分量外のオリーブオイル大さじ1を入れて、ベーコンを炒める。別の鍋でパスタを袋の表示時間通り茹でる。
- ③ ②のフライパンに茹でたパスタとチャノベーゼペーストを加えて混ぜ合わせたら出来上がり。ソースは温野菜や肉、魚のソテーなどにも合います。



「霧島茶」アレンジメニュー

熱いお湯で淹れたお茶でほっと一息つくのも良いものですが、茶葉の旨味や甘味を最大限に引き出して、もっと緑茶を楽しむレシピをご紹介します。



← 氷だし煎茶

《材料》5～6人分

茶葉…6～10g、氷、急須や冷水ポット（500～700ml程度の大きさ）

《作り方》

- ① 急須や冷水ポットの底に、茶葉を広げて敷き詰める。
- ② 容器がいっぱいになるまで、たっぷり氷を入れる。
- ③ そのまま触らずに常温で氷が溶けるのを待つ。
- ④ 氷が完全に溶けたら容器を軽く振って混ぜる。※氷が溶ける間にゆっくり成分を抽出するので、まろやかな味わいのお茶になります。急いでいるときは、氷水でもOKです。

緑茶パフェ

《材料》2～3人分

茶葉…5g、ゼラチン…5g、豆乳…200cc、きび糖…15g、白玉粉…100g、団子用緑茶…90cc、ゆであずき、きなこ

《作り方》

- ① 茶葉と豆乳を鍋に入れ、沸騰させないように気をつけながら弱火で煮出す。
- ② ①を茶漉しなどでこして、きび糖とゼラチンを加えてよく混ぜる。
- ③ ②を器に流し入れて冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ 急須で濃めに淹れた緑茶で白玉粉を耳たぶくらいの柔らかさになるまで練る。※茶葉をミルなどで挽いて白玉団子に練り込むと、より緑色が鮮やかになります。
- ⑤ ④を丸め、沸騰したお湯で茹で、浮き上がって1分ほどして冷水に取り上げる。
- ⑥ 冷やし固めた③に水気を切った⑤、ゆであずき、きなこをトッピングして出来上がり。





銘茶みぞべブランド確立研究会のメンバー



～JAあいら管内の魅力的な生産者たち～

2018年度に開催された第72回全国茶品評会において、霧島市は普通煎茶10kg部門で2年連続産地賞を獲得しました。個人で最高賞の農林水産大臣賞には和幸園製茶の有村剛さんが選ばれたほか、1位から7位までを霧島市の生産農家が独占し、全国的にも良質な美味しいお茶の産地として高い評価を受けました。

霧島で育つお茶が美味しい理由は、年間を通じて冷涼で昼夜の寒暖差がある霧島山麓の気候にあります。この自然環境が、香り高くまろやかな甘味を持つ霧島茶を育みます。「地域全



安倍首相を訪問した有村剛さん

体で霧島茶のブランド化を図るために、銘茶みぞべブランド確立研究会を発足させました。研究会を中心とするメンバーと日々技術を磨き試行錯誤しながら、より良いお茶づくりに取り組んでいます」と有村さん。その努力が、品評会の結果につながっています。首相官邸で安倍晋三首相に霧島茶を飲んでいただく機会にも恵まれ、「大変まろやかで美味しいお茶ですね」と喜ばれたそうです。

また、昨年「霧島茶」は地域団体商標に登録されました。霧島市茶業振興会長の中園真一さんは、ブランド化の確立はもちろん、多様化するお茶のニーズに応えるためにも、商標登録や



中園真一さんご夫婦

第三者認証機関の認証取得(JGAP/K-GAP)にいち早く取り組み、消費者に「安心・安全」を届けることが重要だと話します。JGAPやK-GAPとは、農林水産省や鹿児島県が食の安全や環境保全に取り組む農場に与える認証のことです。「煎茶の家庭消費量は年々減少している一方、ペットボトル茶の普及や、お菓子などへの加工用、海外への輸出など、茶葉の需要の形は変化しています。認証を受けることで、「安心・安全」で美味しいお茶づくりを行っていることをPRし、生産規模拡大につなげていきたい」と話されました。

JAあいら管内では、湧水町を中心に「湧水茶」の栽培も盛んです。湧水町は、実は鹿児島のお茶発祥の地。町内にある般若寺には、室町時代に住職が京都宇治から持ち帰って植えたとされる茶の木が自生しています。「霧島市や湧水町で作られる煎茶の多くは、蒸し時間が短いのが特徴です」と湧水町茶業振興会長の橋本隆朗さん。浅く蒸す「普通蒸し煎茶」は、香り高くまろやかで、淹れたお茶の色は澄んだ黄緑

色。茶葉の形状もしっかりと残っています。一方「深蒸し茶」は濃厚な味わいで、お茶の色は鮮やかな濃い緑色となり、茶葉は細くなります。「子供の頃からお茶に慣れ親しんでほしいとの思いで、小学5年生を対象に美味しいお茶の淹れ方教室を行っています。ペットボトルのお茶ではなく、ぜひ急須で淹れたお茶の甘味や旨味を感じ取ってもらいたいです」。橋本さんは、県外での試飲・販売促進イベントにも積極的に参加されています。「湧水茶の認知度を高め、美味しさをアピールしていきたいです」とお話されました。



橋本隆朗さん

美味しいお茶の淹れ方

霧島茶や湧水茶を美味しく淹れるためにはお湯の温度が大切です。温めた急須に、茶葉と70℃位のぬるめのお湯を入れて1分。1煎目は、甘味と香りが広がります。2煎目は少し熱めのお湯を入れて爽やかな渋みを味わって。もったいないようですが、美味しく飲めるのは2煎目までです。



あいらいく 読者プレゼント

霧島茶を5名様にプレゼント!

【応募方法】①氏名②年齢③住所④電話番号⑤「あいらいくVol.3」のご感想をお書きの上、ハガキまたはFAX・E-mailにてご応募ください。【締切】ハガキ…2019年6月28日(金)消印有効/FAX・E-mail…2019年6月28日(金)17:00必着【宛先】JAあいら 総務部 くらし広報課/ハガキ…〒899-5114 鹿児島県霧島市隼人町西光寺521-1/FAX…0995-43-7201/E-mail…air.100-225@ks-ja.or.jp ※お寄せいただいた個人情報、当プレゼントご当選の方へのご連絡のみに使用し、厳重に管理保管の上、使用後は速やかに破棄いたします。※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。



Like
it!



JAあいら

よかもん・うまいもん!

ここでご紹介した商品は、いずれもJAあいら購買課、または管内最寄りのAコープのほか、JAあいらホームページからご購入いただけます。

<http://www.ja-aira.or.jp/>



※令和元年5月1日の価格表示です。

霧島茶・霧島の紅茶

霧島山麓の美味しい空気と水、年間を通じた冷涼な気候・風土の中で育まれた「霧島茶」。こだわりの茶葉を使用した美味しい緑茶や紅茶をお楽しみください。

左から

霧島の紅茶(2g×12袋)／¥540(税込)

霧島茶 若緑(100g)／¥1,080(税込)

霧島茶 特撰(100g)／¥1,404(税込)

水出し煎茶(5g×15袋)／¥540(税込)



ペットボトル茶飲料

きりしま茶／ほのぼの きりしま茶

天孫降臨の神話で知られる高千穂の峰のふもと、お茶の栽培に適した冷涼な気候と風土に育まれた茶葉を使用。スッキリとした飲み口で、ホッと一息入れたいときのお供にピッタリです。

きりしま茶(500ml)

ほのぼの きりしま茶(350ml)

それぞれ24本入り 1ケース／¥2,400円(税込)



霧島さん家のグラノーラ

JAあいら、第一工業大学、霧島市の産学官連携で共同開発した商品です。九州産大麦をベースに霧島産原木しいたけ、名産の霧島茶を使い、原材料は霧島産を含め全て国産、添加物不使用で素材本来の風味を追及したグラノーラです。

霧島さん家のグラノーラ(150g)／¥810(税込)



霧島そだち ヒノヒカリ

霧島山麓の霧島市霧島・牧園・横川・湧水町で丹精込めて作られたお米です。霧島の壮大な自然がパッケージになりました。JAあいらのマスコットキャラクター、I♡Ra(あいら)ちゃんもオススメです。

霧島そだち

ヒノヒカリ(5kg)

¥2,080(税込)



黒牛肉

第11回全国和牛能力共進会で日本一(総合優勝)に輝いた鹿児島黒牛。きめ細やかで柔らかな肉質、バランスの良い霜降り、コクと旨味が凝縮され、口の中でとろけるような食感と、すっきりとした味わいをぜひご堪能ください。JA食肉がごしまから直送でお届けいたします。



➡「お茶の佃煮むすび」の作り方

《材 料》作りやすい分量

お茶がら…1～2回分、粉末だし…1パック、

みりん…大さじ1、薄口醤油…小さじ1、白ごま…適宜

《作り方》

①フライパンにお茶がらと、茶葉が隠れるくらいの水を加えて煮る。

②①の水分が半分くらいになったら粉末だし、みりん、薄口醤油を加えて水分が無くなるまで煮る。

③白ごまを混ぜて出来上がり。

※ここでは粉末だしを使いましたが、乾煎りしたいりこや鰹節、昆布、ちりめんじゃこなどお好みでアレンジしてください。



第2金曜日は

毎月第2金曜日は おにぎり大作戦!

JAあいらでは、毎月第2金曜日は「おにぎり大作戦」キャンペーンを実施中!「おにぎり大作戦の日」には、おにぎり中心の昼食をとりましょう。おにぎりや地元産野菜の漬物などを食べながら、お米のこと、農家のこと、地元農畜産物ことを一緒に考えてみませんか?

霧島茶の購入できるお茶屋さん				中国製茶			
(有)末重製茶	0995-58-2537	溝辺		霧島誠香苑製茶	0995-57-2417	霧島	
(有)松山産業	0995-59-2825	溝辺		岡元製茶	0995-72-0479	横川	
(株)福永(忍)製茶	0995-58-3094	溝辺		宮田製茶	0995-49-3361	国分	
和幸園製茶	0995-58-2894	溝辺					
空港製茶	0995-58-2734	溝辺					
(有)蔵園製茶	0995-59-2261	溝辺					
今吉製茶(有)	0995-59-2017	溝辺					
春香園製茶	0995-58-3047	溝辺					
山下武晴製茶	0995-58-4017	溝辺					
有村☺製茶	0995-58-4159	溝辺					
(有)みぞべ五光	0995-58-4689	溝辺					
JAあいら(茶業センター)	0995-58-2357	溝辺					
霧島ヘンタ製茶	0995-77-2777	牧園					
(有)ぎりしま中央製茶	0995-64-4077	牧園					
南原製茶	0995-76-0330	牧園					
香輝園	0995-76-1616	牧園					
清水製茶(株)	0995-76-0834	牧園					
西芳香園製茶	0995-76-9350	牧園					
今村茶園	0995-43-9162	隼人					
竹ノ内製茶	0995-43-9453	隼人					
竹園製茶	0995-43-5968	隼人					
湧水茶の購入できるお茶屋さん							
お茶の野本園	0995-74-2581	湧水					
山下製茶工場	0995-74-5179	湧水					
俊香園	0995-74-2014	湧水					
神田茶園	0995-74-4495	湧水					

JA AIRA FOOD & LIFESTYLE MAGAZINE

あいらいく

"I LIKE" Agricultural Products in Airal

「あいらいく」とは、「始良」と「育」、「I Like」をあわせた造語です。

地元で「育」った農畜産物を「好き」になってもらい、農業を通してこれからの地域のあり方を考えるためのJAあいら発の情報誌です。

2019年5月10日発行 発行/JAあいら 〒899-5114 鹿児島県霧島市隼人町西光寺521-1 TEL 0995-43-7300(代表)

MEMBERS 会員募集! WANTED!

青年部

対象者

JAあいら管内(始良市・霧島市・湧水町)に居住する農業青年で、本青年部の目的に賛同する方。

年会費

5,000円

目的

JAを拠りどころに会員相互の連絡連携により農村青年の共同意識の高揚を図るとともに農協運動の実践活動を通じ、営農・生活・文化の向上を図ることを目的とします。

内容

- 県リーダー養成研修会・JA鹿児島県青年大会など各種研修会・大会への参加
- 地域行事・イベントなどへの参加・企画(計画)
- 部会員同士での情報交換会・研修会の開催



青年部が飼育した『あいら牛』の焼き肉交流会

お問い合わせ・お申し込み

JAあいら 経済部 鹿児島県霧島市隼人町西光寺521-1 TEL:0995-43-7310 FAX:0995-42-0356

女性部

私たちと一緒に楽しく活動しませんか? やりたいこと、叶えたいことをみんなで共有してみませんか? 笑顔いっぱいいつまでも若々しく活動しましょう☆

対象者

JAあいら管内(始良市・霧島市・湧水町)の女性なら誰でもOK

年会費

600円

※支部によって異なります。

内容

- 食農教育 ●グラウンドゴルフ大会 ●料理教室 ●学習会 ●運動会
- ミニバレーボール大会 など



フレッシュミズ

フレッシュミズとは…? 「食」のこと、「子育て」のこと、「趣味」のこと…なんでも自分たちが“やりたいこと!”をテーマに楽しく活動するグループです! 忙しい日々の中に少しの時間をみつけて自分磨きを☆

対象者

JAあいら管内(始良市・霧島市・湧水町)の18歳~概ね50歳までの女性

年会費

600円

お菓子作り・UVレジン・寄せ植え・お正月リース作り・ミニバレーボール大会などみんなのやりたいことを活動に取り入れます(^O^)/



お問い合わせ・お申し込み

JAあいら 総務部 暮らし広報課 鹿児島県霧島市隼人町西光寺521-1 TEL:0995-43-7300 FAX:0995-43-7201



カード会員募集中!

入会金
年会費
無料

AコープなどJAグループ鹿児島の施設・店舗でポイントが貯まる! 詳しくは、www.jaddo.jp



公式
Facebook

シェアやいいね!をお願いします!



LINE@
はじめました!

友だち登録でお得な情報をGet!

JAあいらと、LINEでつながろう! 最新情報やお得な情報をお届けいたします!

