

今月の食材



お茶



お茶は、全てツバキ科の常緑樹「チャ」の葉から作られますが、加工方法の違いによって、緑茶、ウーロン茶、紅茶などになります。お茶の葉を摘み取ってすぐに加熱し、発酵（酸化発酵）しないようにして作ったのが緑茶、完全に発酵（酸化発酵）させるのが紅茶、その中間に位置するのがウーロン茶などの半発酵茶です。また、緑茶は、加熱の方法の違いによって釜炒り製、蒸し製の二通りに分けられます。

◎お茶の種類と作り方

- 煎茶** 日本でもっとも一般的なお茶。茶の新芽を蒸して揉みながら乾燥したものです。
- 玉露** 高級なお茶。よしず等で覆いをし、直射日光を避けた茶の新芽を原料にします。製茶方法は普通煎茶と同様です。
- かぶせ茶** わらや寒冷紗で覆いをした茶の新芽を煎茶と同様に製茶します。玉露に次ぐ高級茶です。
- 番茶** 硬くなった新芽や茎などを原料として普通煎茶と同様に製茶した茶です。
- 焙じ茶** 番茶や煎茶を強火で炒ったもの。香ばしい香りがします。
- 抹茶** よしず等で覆いをし、直射日光を避けた茶の新芽を原料にし摘んだ新芽を蒸してそのまま揉まずに乾燥します。これを石臼で粉にすると抹茶になります。

◎美味しい新茶の入れ方

1. ポットのお湯を茶碗に入れて湯冷ましをします。（温度は70℃前後）
2. 急須に茶葉を入れます。
3. 湯冷まししたお湯を急須に入れ葉開き始めるまで少し待ちます。
4. 人数分茶碗に均等に回し注ぎをします。最後の一滴まで残さず注ぎきって下さい。二回目からも美味しくいただけます。

ニュース



4年目のチャレンジ農園始まる！

今年は100㎡の部に3名、50㎡の部に26名の申込があり4月4日に開園式を行い、18日には人参、ごぼう、小松菜の種蒔き、26日にはきゅうりやナス、トマトなどの苗を定植や里芋、ネギの植え付けしました。今年初めての参加者は「念願の野菜作りが出来て嬉しいです。初夏にはおいしい野菜が食べられるよう頑張ります。」と張り切ってみえました。これからは定期的に集まって病害虫の防除や栽培管理などを研修し、安心・安全な野菜が収穫できるよう指導していきます。



木製商品棚完成する！

3年前から進めてきた店頭の改装並び店内商品棚の木製化がひとまず完成となりました。棚は3段となりこれまでよりたくさん並ぶので生産者には野菜などをたくさん作付けして棚一杯になるよう頑張ってください。

春のジェラート祭り！

4月24、25の両日春のジェラート祭りを開催しお買上げの方にはサイコロゲームで楽しんでいただきました。また、ジェラート人気投票総選挙の受付も始まり自分の好きなジェラートに1票投じていただきました。



三重テレビのニュース！

4月30日三重テレビ放送夕方のニュース番組にうりぼ～のジェラートの取材。製造及び店舗の様子が収録され当日の夕方に放送されました。



ポイント2倍デー

- | | |
|-------|---------|
| 毎週月曜 | お米の日 |
| 毎週木曜 | パンの日 |
| 毎週金曜 | ジェラートの日 |
| 毎月12日 | 豆腐の日 |
| 毎月29日 | お肉の日 |



ふれあいの駅うりぼ

三重県いなべ市員弁町大泉 2517 番地
 営業時間 午前8時30分～午後5時
 定休日 毎週火曜日
 TEL 0594-74-5826
 e-mail uribou@m4.cty-net.ne.jp
 URL <http://www.net-uribou.jp>