

つながる心・広がる力
JAあおぞらが贈る情報マガジン

喜楽

2015. June VOL. 14

特集

お茶の季節がやってきた



あおぞら畑のスイーツ

町内の農産物をつかった、
簡単につくれるおやつを紹介

野神の丸口さんの茶畑へ
取材に行ってきました



「三家族で丸三丸口製茶です」



祐二さんと加菜子さん

良さんと明美さん

一規さんと亜紀子さん、
長男の佳衣斗(かいと)くん



緑が
まぶしい季節です
今年も
おいしいお茶が
できました



事務所にある茶香炉。
日常生活に、飲むだけ
じゃないお茶が取り入
れられています

野 神地区の広大な土地に、丸口良さん(60)の茶畑と工場があります。

「小さいときからたずさわっていたので、他の仕事には目が向かなかったです」と一規さん(32)と祐二さん(30)。良さんは代表取締役、一規さんは総括、祐二さんは工場長となり、株式会社丸三丸口製茶として法人化したのが4年前。社名の「丸三」は「丸口家の3人」からきているそうです。

丸口製茶は、良さんが25歳のときから始め、今年で35年。21ヘクタールでお茶を栽培しています。「昔と比べて機械化が進み、効率化された」と良さん。ただ、近年は、お茶の相場は価格帯が厳しく「足腰の強い基盤づくり、茶業界の組織作りが必要」とも考えています。

近年、お茶の輸出について、鹿児島県やJAあおぞらでも取り組んでいます。丸口製茶でもアメリカへの輸出に向けて取組中です。輸出するためには、いろいろな規制



お茶の樹と会話しながら、毎日の健康状態を
チェックするのが大事だそうです

がたくさんあり「まずは畑づくりから。管理がとても大変」と話します。

今後の目標は何ですか?「やっぱり一番を目指しています。そして、地域の皆さんや行政、そしてもちろんJAと一緒に、いかに継続していくか。生き残っていくかといけませんから」と一規さんと祐二さん。これからの茶業界を担っていくであろう若い二人は、熱い熱い思いを持っています。



JAあおぞらの畑スイーツ



お茶のムース とろ〜りソースかけ あんこがおいしいアクセントに

材料（作りやすい分量）

●とろ〜りソース

粉茶……………茶いっぺ1袋
（小さじ1）
グラニュー糖……………大さじ2
水……………50cc
ゼラチン……………1/5袋くらい
（≒1g）

下準備

ゼラチンは水大さじ1でふやかす。

●お茶のムース

生クリーム……………100ml
牛乳……………150ml
粉茶……………茶いっぺ3袋
（小さじ2〜3）
グラニュー糖……………20g
ゼラチン……………4g
（≒4/5袋）
あずきあん……………お好みで

下準備

ゼラチンは牛乳50mlでふやかしておく。
粉茶とグラニュー糖をよくまぜておく。
ムースの容器にあずきあんをしきつめておく。

作り方

①ソースを作る。小鍋に粉茶、グラニュー糖、水を入れ火にかける。フツフツしてきたらふやかしたゼラチンを入れとけ残りのないようよくかき混ぜる（沸騰しないように注意）。器に移す。冷めてきたらとろ〜りしてくる。

②ムースを作る。小鍋に牛乳100mlを入れ、中火にかける。温まったら、牛乳50mlでふやかしたゼラチンを入れ、ヘラで全体を混ぜながらゼラチンが溶けるまで温める。

③ボウルに生クリームを入れあわせておいた粉茶とグラニュー糖を加え泡だて器で七分だてにする。

④②と③をむらなく混ぜ合わせ、あずきあんをしいた器に流し入れる。

⑤④に①のソースをかけてできあがり。

④では、②のゼラチン液を冷やしとろみがでてきたときに③の生クリームと混ぜると滑らかに混ぜられます！

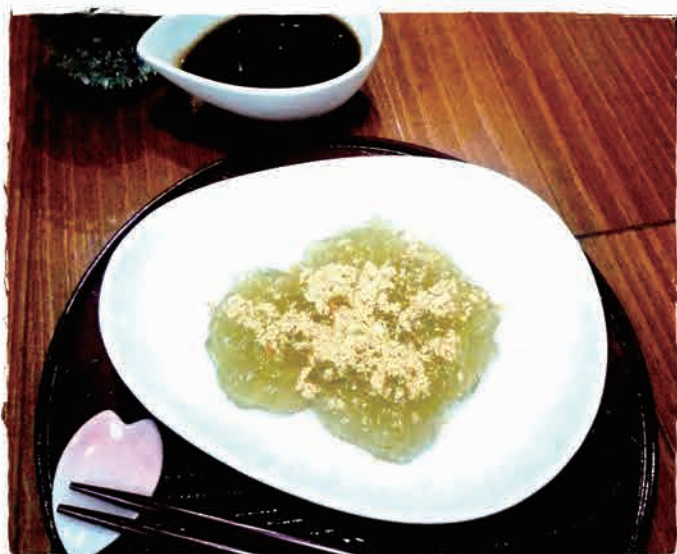
MEMO 粉茶は茶いっぺが オススメ。



5本入り 216円
100本入り 1620円



金平糖とセット
10本入り 540円



緑茶のわらびもち風 黒蜜かけ 出来立てがおいしいですよ

材料（2人分）

●黒蜜

黒砂糖(かたまりの場合は細かく刻んでおく)……………50g
水……………1/4cup

●わらびもち風

緑茶……………200cc
片栗粉……………30g
グラニュー糖……………50g
お好みで きな粉……………適量

作り方

①黒蜜を作る。鍋に黒砂糖と水を入れ火にかける。沸騰後弱火であくを取りながら6〜7分。器に移し冷ましておく。

②わらびもち風を作る。鍋に材料をすべて入れ、へらでかき混ぜながら中火にかける。透明な塊ができてきたら弱火にし混ぜ続ける。

③全体が透明になったらさらに1分くらい混ぜて火を止める。

④氷水（分量外）に、ぬらしたスプーン2本で丸めて入れる。

⑤水をよく切って、黒蜜をかけてできあがり。

冷蔵庫に入ると食感が変わってしまうので、早めに食べきりましょう。

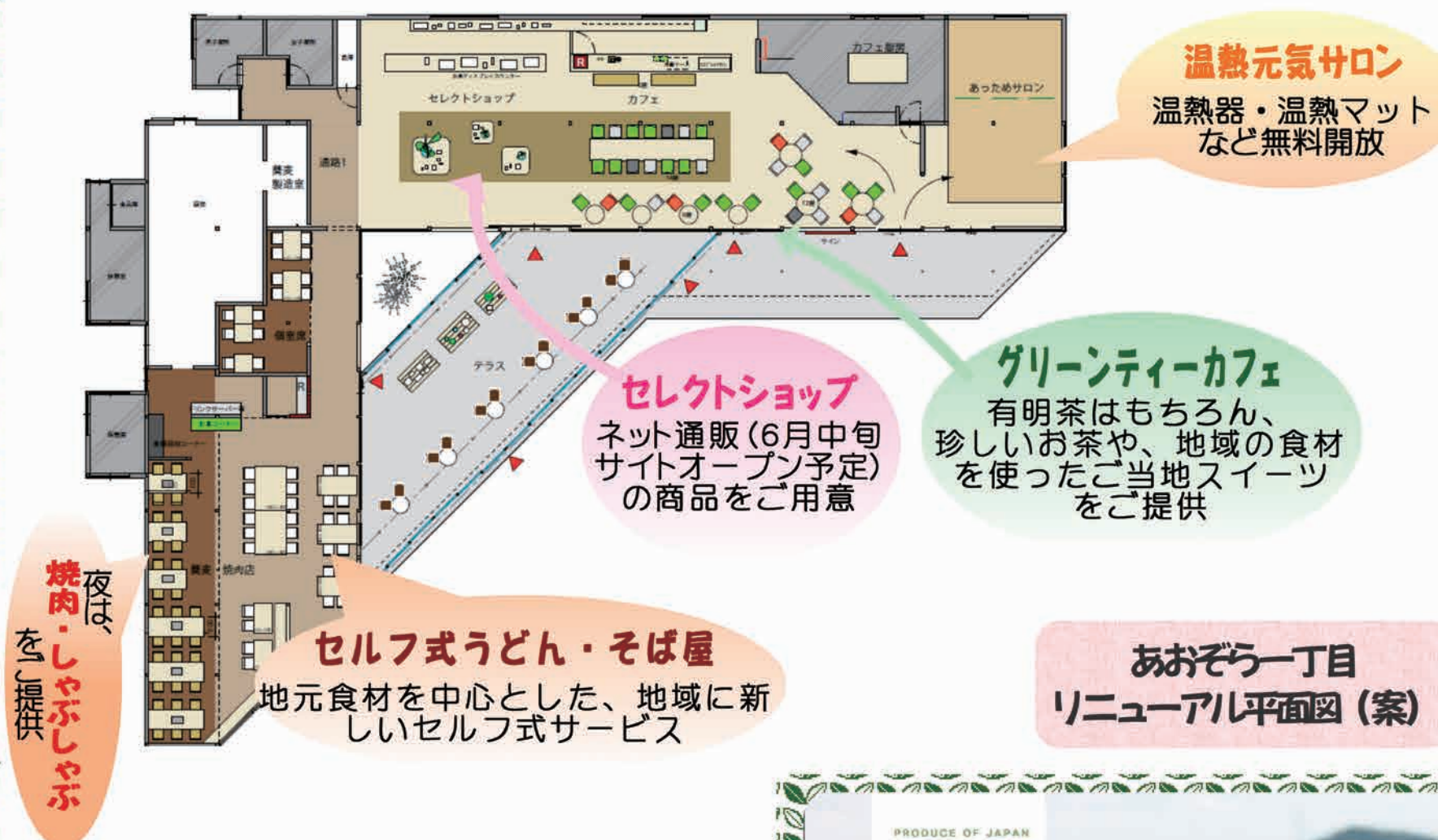


MEMO

「まじめな甚兵衛どんの有明茶」のペットボトル茶を使っても手軽で美味しく、見た目もキレイな仕上がりになります。



あおぞら一丁目リニューアルのお知らせ



直売所・ぷるるん食堂 休業のお知らせ

この度、あおぞら一丁目ではリニューアルに伴う店舗改装をする運びとなりました。お客様には、大変ご迷惑をおかけいたしますが、新しく生まれかわるあおぞら一丁目に、ぜひご期待ください。

なお、お弁当は通常通り営業しておりますのでご利用ください。

6月8日(月)より休業
7月20日(月)
グランドオープン予定



PRODUCE OF JAPAN

Uruwashi Wacha
Japanese Tea

うるわし和茶

鹿児島県
志布志産

世界が認めた鹿児島緑茶
「うるわし和茶」

FINALIST
SIAL INNOVATION

鹿児島県の大隅半島
志布志市有明町

世界が認めた鹿児島緑茶
「うるわし和茶」

