

2017年(平成29年)

10月28日(土)

河北新報社

〒980-8660
仙台市青葉区五橋1-2-28
www.kahoku.co.jp

「東」は、未来



総合案内 022(211)1111
読者相談室 (211)1447

ご購入申し込みは
オオク ミナヨム
0120-09-3746



クロモジ茶を作る佐々木さん

クロモジ茶 加美名物に

地域おこし協力隊佐々木さん開発

加美町の地域おこし協力隊の佐々木英晃さん(29)が、町有林に自生するオオバクロモジを原料とするクロモジ茶を開発した。29日、同町の中新田体育館である「秋まつり」で販売を始める。

淡い赤色 香り爽やか あす秋祭りで販売

クロモジはクスノキ科の落葉低木で、高級つまようじの材料になる。細めの枝をはさみで約5ミリ幅に刻み、1〜2週間ほど自然乾燥させる。10〜30分間、煎じると、淡い赤色で爽やかな香りが楽しめる「和のハーブティ」になるという。

町有林管理事業団の一員として下刈りや間伐に取り組む中で「芳香を生かした特産品が作れるのでは」とひらめいたという。群生する場所を探し回り、枝を採取。水に対する茶の量、煮出す時間などを変えて試作を繰り返し商品化した。

佐々木さんは仙台市出身。石巻専修大学院で地域経営論を学んだ。2年前、会社員を辞め、自然に関わる仕事を求めて加美町に移り住んだ。隊員の任期は来年3月末まで。「加美町といえばクロモジ茶となるようPRしたい。町のため、活動の集大成にする」と話す。

祭り会場で100g入り60袋を540円で販売する。来月以降は、やくらい葉師の湯で取り扱う。