

佐賀県内の学校生徒(小学校・中学校・高等学校・特別支援学校)および保護者の皆様へ

この度、新型コロナウイルス感染拡大の中、「西九州茶消費拡大推進協議会」では、佐賀県内の学校生徒の皆様へ県内で生産されている美味しい「うれしの茶」(緑茶)を飲みやすい「ティーバッグ」にしてお届けすることにしました。

「うれしの茶」(緑茶)には、多種多様な機能性成分が含まれており、身体に良いことが認められています。(裏面参照して下さい)
今回は、手軽に作れて、美味しく飲む「お茶の淹れ方」をご紹介します。この機会に、今後も是非、「うれしの茶」をご愛飲下さい。

お茶のつくり方

夏はもちろん、一年中美味しい手作り「冷茶」を楽しみましょう。



水 1 リットルに、お茶の
ティーバッグ 10g～15g
(2～3 バッグ)を入れる。



冷蔵庫で一晩(約8時間)程
置きます。



ティーバッグを取り出すと
きに、数回絞り出し、お好み
の濃さに調整して下さい。

お茶の保存方法

お茶はとてもデリケート。温度、湿度、太陽光、酸素、匂いに気を付けましょう！

普段、小さな茶缶などの密封
容器を使い、温度変化の少な
い、涼しく日が当たらない匂
いのつかない場所で保存！

お茶の入った茶缶や茶袋をそ
のまま冷蔵庫内で保管すると、
庫内の匂いを吸着し、移り香し
ます！

すぐに開封しないお茶はビ
ニール袋などで密封し、冷蔵保
存します。使用するときは、室
温に戻してから開封します！

佐賀県 お茶の生産地

- 嬉野(塩田) ● 武雄 ● 山内 ● 伊万里
- 有田 ● 唐津 ● 北波多 ● 七山 ● 厳木
- 鹿島 ● 太良 ● 吉野ヶ里 ● 基山



西九州茶消費拡大推進協議会
(西九州茶連内)

TEL:0954-43-3228

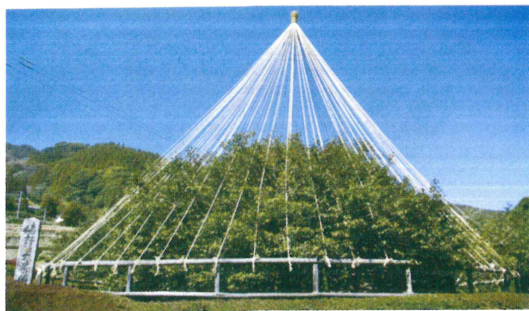
FAX:0954-43-3229



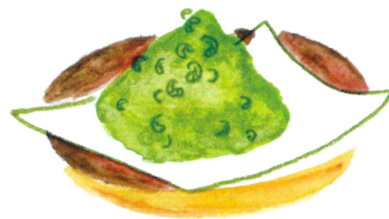
うれしの茶の 歴史

茶処嬉野のはじまり

うれしの茶の歴史は古く、永享12年(1440年)に現在の中國大陸から渡来した唐人が陶器を焼く技術とともに自家用の茶樹の栽培方法を伝えたといわれています。その後、佐賀藩の吉村新兵衛が自らの当地を開墾し、茶種を蒔き栽培するとともに、南京釜の製法を改良し近隣に広めるなど、茶業の振興に努めたことが一大産地となったうれしの茶の始まりとなりました。



嬉野町不動山にある大茶樹は推定樹齢300年以上、その希少性から国の天然記念物にも指定されています。



うれしの茶の 特徴

おいしさを育む環境

一番茶の生育期にあたる4月中旬頃、嬉野の山間部で発生する朝霧がお茶の新芽に程良い水分を与え、美味しいお茶となります。また、昼夜の気温差が茶の育成にメリハリを与え、味をまろやかにし、ほどよい香りとコクを育みます。



丸い茶葉が醸し出すうま味

日本茶の中では珍しい独特の丸みを帯びた茶葉の形状から、玉緑茶(グリ茶)と呼ばれます。茶葉一枚一枚が丸く緑色の艶が深く、香りやうま味が強いという特徴を持ち、急須の中でゆっくりと開きながらうま味を抽出していくため、注ぐたびに味や香り、うま味の移り変わりをお楽しみいただけます。



うれしの茶の 効能

渋み、苦み、うま味などの独特の味わいを持つ緑茶には、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、実に多様な効果・効能があります。

■カテキン

殺菌作用による病気予防、抗酸化作用による美容効果、その他 抗ウイルス作用、抗菌作用などがあります。

■フッ素

歯の表面を強くし、虫歯にならない為の抵抗力をつけてくれる成分が含まれています。

■カフェイン

脳の働きを活発にするだけでなく、疲労回復にも効果的とされています。

■テアニン

お茶に含まれているうま味成分で、人の心と体をリラックスさせる「ヒーリング効果」があります。



「うれしの茶」
のご用命は…

■ JAさが茶販売事業所
嬉野市嬉野町大字下野丙1783-1
TEL:0954-43-1459

■ JAからつ北波多製茶工場
唐津市北波多上平野3427-4
TEL:0955-64-2165

■ JA伊万里園芸流通センター
伊万里市大坪町883-1
TEL:0955-22-5200

■ 佐賀県茶商工業協同組合
嬉野市嬉野町大字下宿甲198
TEL:0954-42-0605