

大クスの下から

市長
草地
博昭

磐田市とお茶

「夏も近づくと八十八夜」。心地よいリズムの曲に合わせて、この時季になるとついつい口ずさんでしまうのがこの「茶摘」の歌です。「いわた茶」は、渋みとうまみが調和した味わい深さで、さわやかな香りが特長です。また一番茶を使用した「いわた茶缶」は手にも取りやすく、その味も好評をいただいています。

いわた茶は明治初期、幕臣たちが東京から静岡へ移り住み、その中で日本造船の父と呼ばれる赤松則良あかまつのりよしらが磐田原での茶園開拓に目をつけたところから始まり、100年以上続く産業となりました。



▲いわた茶缶

急須でお茶をいれる文化が減りつつあると言われていますが、コロナ禍においてお茶の効用が見直されるなど、その良さが再評価されています。

八十八夜は末広がりであることから夏支度を始める吉日とされているように、季節は春を越え、夏へと移っていきます。それに合わせて、磐田の空の青を背景にしたお茶畑も、新緑から青葉へ、そして濃い緑色へと変化していきます。季節と共に移り行く磐田の自慢の風景に想いを馳せながら、急須で「いわた茶」をいれホッと一息つく贅沢なひと時を、次世代に守りつなげていきたいものです。



イワタノゴハン IWATA NO GOHAN

一口サイズで食べやすい

ピンポン入り ラグビーつくね

つくねの中には、ピンポン玉に見立てたうずらの卵が入っています。

材料（4人分）

鶏ひき肉	440g
タマネギ	40g
ショウガ	12g
塩・こしょう	少々
片栗粉	小さじ1
うずらの卵	120g(12個)
片栗粉	適量
油	適量
焼き鳥のタレ(既製品)	60g

作り方

- ① 鶏ひき肉に、みじん切りしたタマネギ、ショウガ、塩、こしょう、片栗粉を加え、よく練る。
- ② ①を12等分にする。
- ③ ゆでて殻をむいたうずらの卵に片栗粉をまぶし、②の中央に入れ、ラグビーボール型に成形する。
- ④ ③を180℃の油で5分揚げる。
- ⑤ ④に焼き鳥のタレをからめ、半分に切りお皿に盛る。

※その他の料理については、クックパッドをご参照ください



1人分当たり【エネルギー263kcal】

たんぱく質23.8g 脂質17.2g カルシウム34mg 鉄2.0mg 食塩相当量1.2g

静岡産業大学生が考案しました!



磐田のスポーツをモチーフにした料理を、ワンプレートにしました。今回、そのうちの一品をご紹介します。



▲静岡産業大学の取り組みはこちらから