

【中学校】

わたらい茶について

伊勢市では、伊勢市と近隣の七つの市と町による「伊勢志摩定住自立圏形成協定」の取り組みの一つとして、学校給食での地産地消の推進と、各市町のことを知ってもらおうきっかけとなるように、地場産物を使用した給食を企画しました。

今回は、度会町の特産品である「わたらい茶」です。

度会町は、宮川や一之瀬川の清らかなせせらぎと、緑あふれる山々など豊かな自然に囲まれた町です。

三重県で作られるお茶を「伊勢茶」といいますが、その中でも、度会町で作られるお茶は「わたらい茶」と呼ばれています。豊かな自然の中で作られたお茶は栄養も豊富です。

今日の給食の「鶏肉のわたらい茶揚げ」にわたらい茶を粉にして使用しました。

鶏肉に片栗粉と粉茶を混ぜたものをまぶして揚げました。ほのかなお茶の苦みと、香りを味わってください。