

5

月

2

日は、

?? 今日は何の日



“八十八夜”



八十八夜とは？

立春から数えて八十八日目のこと。昔から農作業をする上で大切な目安とされてきた“雑節”のひとつで、春と夏の季節変わり目です。「夏も近づく八十八夜…♪」という文科省唱歌『茶摘み』の歌詞の通り、**茶摘みの時期**となります。



お茶がもつ効果

末広りの「八」が2つあることから、**縁起が良い**といわれる八十八夜。この時期に摘んだ新芽で作られたお茶のことを「**新茶（一番茶）**」と言い、飲むと“**病気にならない**”“**長生きする**”などの言い伝えがあります。

お茶を飲むとホッとする感覚を覚えたことはありませんか？実際、お茶に含まれる旨味成分のテアニンには、脳や神経機能の興奮を抑える“**リラックス効果**”があるといわれています。また、カテキンには抗ウイルス作用があり、**免疫力を高める効果**も期待できます。



体にいい効果が！



主なお茶の生産地

農林水産省が発表した、令和3年産の全国荒茶生産量は7万700t。都道府県別の上位3県は下記の通りです。

👑 No.1 静岡県
2万9,700t (42%)



👑 No.2 鹿児島県
2万6,500t (37%)



👑 No.3 三重県
5,360t (8%)

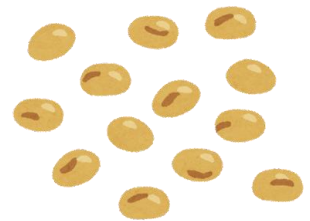


お茶めな大豆

今月のおすすめ商品はコレ！



【商品規格】6g×40個×20袋
【アレルギー（28品目）】大豆
【調理法】開封後、そのままお召し上がりください。
【原料配合】
大豆 74.07%（佐賀県）
キビ糖 24.7%（鹿児島県、沖縄県）
抹茶 1.23%（鹿児島県）



商品特徴

お茶の名産地鹿児島県産の鹿児島茶を100%使用！カリッとローストした香ばしい国産大豆に、香り豊かな抹茶とキビ糖をコーティングしました。口の中いっぱいに広がる抹茶とやさしい甘さのキビ糖の風味をお楽しみください。



～おすすめ献立例～ 八十八夜メニュー

- ・ごはん
- ・鶏肉のお茶目揚げ
- ・小松菜のお浸し
- ・あおさのすまし汁
- ★お茶めな大豆

- ・茶飯
- ・ししゃものお茶揚げ
- ・野菜の海苔和え
- ・じゃがいもの味噌汁
- ★お茶めな大豆