

「お茶の葉おにぎり」の由来

和田地区では、市の農林特産物として高瀬茶の栽培がさかんであり、この特産物を利用して地域の味をつくろうと、地区の生活改善グループ員によって新たに考案されたものです。

大豆、ピーナツ等を混ぜて、こぼしい風味に炊き上げた、素朴な味わいのおにぎりです。

「ふるさとおにぎり百選」とは？

昭和61年に「農林水産祭」の一環として「ふるさとおにぎりまつり」を開催。全国から“おにぎり”“おむすび”“まぜごはん”のレシピを応募し、当時の食糧庁などが選定したものです。

山口県では他に、県全域の「わかめむすび」や、岩国市の「岩国ずし」が選ばれています。

その他、北海道の「バター焼きおにぎり」や沖縄の「カーサおにぎり」など全国の郷土の味が選定されました。



お茶の葉を使った「茶葉料理」

中国や台湾では茶葉料理の専門店があるほど、お茶の葉を使う料理やお菓子が根付いているようです。日本では茶葉を材料に使うのは馴染みが少ないですが、和田農産物加工所の「高瀬茶ケーキ」、いよやの「高瀬茶ロール」なども茶葉料理のひとつです。

高瀬茶栽培の盛んな和田地区で、昔からお茶の葉を料理に使っていたか伺ったところ、地元の生産者の方によると「料理に入れる習慣はないけれど、高瀬茶を使ったお菓子など、開発していけたらいいと思う」とのことでした。今後どんな商品が出てくるのか楽しみです！

こあオススメ！
地産地消おにぎり



ゆず味噌のかわりにもろみ味噌もオススメ！

ゆず味噌の焼きおにぎり

- ①おにぎりを作ります。新米のおいしさを味わうには塩をふらずそのままにぎりましょう！
- ②上に味噌(量はお好みで)をぬります。
- ③アルミホイルに油を薄くぬり、おにぎりを乗せます。
- ④オーブンやトースター等で焦げ目がつくまで焼いたら完成！