古茶を使って発酵飲料 「コンブチャ」を作って育てよう♪







お茶問屋に在庫として眠っているお茶(古茶)と砂糖だけで、「コンブチャ」を作ります。乳酸菌や 酢酸菌などを作り出してくれるので、「腸活」や「発酵食品」におすすめです。

開催日時 2023年 11/100 分 13:00 > 15:00



団体名

NatuEco Life Market. 高麗

脱プラスチック、ゼロウェイスト(ゴミをゼロにする)の為に、使い捨てにならず繰り返し使える日用 品や洗剤の量り売りなどを提案しているお店です。

プラスチックゴミ大国日本での一人一人の小さな取り組みが、ゆくゆくは大きなゴミ削減に繋がるので、

そのお手伝いができればと思い活動しています。

講座担当者

いのうえ み ほ **井上 美穂さん**

農家さんが一所懸命作ってくださったお茶を大切に使っています! 農家さんがお茶をどんどん作っても 大丈夫と思えるように、コンプチャ が鹿児島で広まり、古茶が使われる機会が増えると嬉しいです。

定員 8人

参加費 1人1,000円

開催場所 NatuEco Life Market. (鹿児島市泉町14-12-2F)

集合 12:50

準備物 筆記用具・1リットルくらい入るサイズの広ロビン ※事前に煮沸消毒や熱湯消毒などをお済ませください。

申込方法 10/1(日) 11:00から受付開始

申込フォーム

※web受付のみになります。 二次元バーコードよりお願いします。

※定員に達し次第締め切り

お問い合わせ先

2080-7349-1453

(応対時間:11:00~19:00)

