

古茶を使って発酵飲料 「コンブチャ」を作って育てよう♪

日 時：2023年11月10日（金）13：00～15：00

実施団体：NatuEco Life Market.

場 所：NatuEco Life Market.（泉町）

内容：「コンブチャ」とは、紅茶などのお茶類を発酵させて作る微炭酸の飲料です。今回は、お茶問屋に在庫として眠っているお茶（古茶）を使ってコンブチャを作りました。



▼参加者の声

コンブチャもですが、コンブチャを作るにあたって古茶の活用もすばらしいと思いました。試飲・試食もあり、いろいろな味や活用法も教えていただいたのがよかったです！

From 未来館スタッフ

「古茶」の存在を知り、コンブチャに利用することどうまく活用できることに気付きました。使用した道具も使い捨てない素材を使っていて、ゴミが出ないワークショップでした。活用法をたくさん教えていただいたので、みなさん家でコンブチャを育てるのが楽しみな様子でした。

