

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：2024年11月8日（金）13：00～15：00

実施団体：NatuEco Life Market.

場 所：鴨池公民館2階調理室

内容：「コンブチャ」とはスコビーと呼ばれる酵母菌にお茶や砂糖を加えて発酵させた飲み物。今回は、新茶が出たらお茶問屋に在庫として眠ってしまう“古茶”を使用しました。



▼参加者の声

コンブチャの作り方、アレンジの仕方など教えてもらって大満足でした！コンブチャのことは全然知らなかったが、とてもわかりやすく説明してくださり、続けられたらいいと思います。

From 未来館スタッフ

お茶屋さん勤めた経験から、古茶をなんとかしたい！という講師の思いが伝わる時間でした。おやつに頂いたのは講師特製のグラノーラ。なんとスコビー入り！とっても美味しかったです。体にも環境にも良いコンブチャ生活、楽しんでほしいです♪

