

報道各位

【取材のお願い】
管内産のお茶を味わおう！「JA伊勢めぐりスクール」
お茶の淹れ方講座と
伊勢茶だんご作り

J A伊勢は、管内の小学1～6年生の親子を対象に「JA伊勢めぐりスクール」を開催し、米づくりなどの農業体験や食農教育を通じて、食の大切さや農業への理解を深めてもらう機会を提供しています。

6月29日に、3回目となる授業「お茶の淹れ方講座と伊勢茶だんご作り」を開催し、管内の親子36組101名が参加します。参加親子は、講師にお茶の淹れ方を教わりながら、茶葉のランクや淹れ方による味の違いを確かめるほか、伊勢茶の粉末を使用しただんご(1人あたり3個×3本分)を作ります。

ご多用のところ恐れ入りますが、是非、取材をお願いします。

伊勢茶

「伊勢茶」は葉肉が厚く、濃厚な味わいが特徴。清流宮川の中流域にある度会・大紀地区は、全国でも有数の生産地です。



伊勢茶だんごのイメージ

日 時：6月29日(土) 10:00～(1時間程度)

場 所：JA伊勢 伊勢中央支店 2階
(伊勢市御園町長屋 462)

※取材にお越しいただける場合は、事前にご一報ください。

【お問い合わせ先】

(取材の連絡)

J A伊勢経営企画部 企画広報課 (広報担当：東・濱千代)

TEL: 0596-62-1125 FAX: 0596-62-1126

(内容について)

J A伊勢経営企画部 暮らしの活動推進課 (担当：松月・山中)

TEL: 0596-62-1125 FAX: 0596-62-1126