

2024年(令和6年)10月8日(火曜日)

# 富士ニュース

## マスマス元肥で紅茶

富士宮高校会議所は、朝霧高原の牛ふんと市の魚ニシマス(鱈)の残漁(さんさ)を主原料としたオリジナル堆肥「マスマス元肥(げんぴ)」を活用した紅茶製造について、このほど市内の農業関係者と意見交換した。

西町レトロ館にメンバー10人が集まり、渡邊勝彦さん(ヤマサン

渡辺製茶代表)鈴木英光さん(登ヶ谷製茶工場代表)上杉明正さん(JAぶじ伊豆富士宮富農経済センター地区販売課長)福原規正さん(Shiro DRIVE-IN代表)を講師に迎え、紅茶について学んだ。農業関係者らは「マスマス元肥が紅茶製造に向いているかと思っで、3月に栽培に使ってみた」と話したほか、お茶の歴史や品種、生産・消費の情勢、手もみを含めた紅茶の製造法などを説明した。メンバーからは「マスマス元肥を使ってお茶を栽培し、手摘みと手もみをするこことで富士宮高校会議所オリジナルの紅茶になる」「マスマス元肥を使うことで紅茶の付加価値が増す。持続可能な地域づくりを目指した加工品の製造につながる」などの意見が挙がり、今後の取り組みについて話し合った。



メンバーと農業関係者が意見交換(提供写真)

高校会議所と農業関係者