素敵な妖精たちをご紹介♪ JA静岡市マスコットキャラクター“こうふくろうず”

●消費者の「食生活」をつかさどる “いぶくろう”

新鮮、美味なものには
目のない食いしん坊。
頭にピンと立ったアンテナで、
おいしいもの情報をキャッチし、
消費者の皆さまにご紹介していきます。

●「生産」部門をつかさどる “ちえふくろう”

「こうふくろうず」の頭脳担当。
手にした本の中には、
安心・安全・新鮮な
農産物を作るための知識と技術が
ぎっしり詰まっています。

●「みんなの幸せ」をつかさどる “ふくふくろう”

いつも笑顔を絶やさない癒しキャラ。
左右に大きく開いた耳で
みんなの声をキャッチし、
手にしたハートの水晶で
幸せをふりまきます。

中山間地を走る、
移動金融車「オクシズ号」♪
“こうふくろうず”が目印だよ!!
見つけたらラッキーかも!?

じまん市は市内4店舗! 生産者じまんの とれたて新鮮野菜や加工品を 毎日の食卓に。

産地直送! ネットショップ「じまん館」で らくらく注文♪

広い店内には、じまんの農畜産物やお惣菜がいっぱい

南部じまん市

静岡市駿河区曲金5丁目4-70（JA静岡市本店敷地内）
営業時間／8:30～17:00（正月以外無休）
TEL.054-203-4118

お茶の香りに包まれたファーマーズマーケット

北部じまん市

静岡市葵区北番町86（JA静岡市茶業センター1階）
営業時間／9:00～17:00（正月以外無休）
TEL.054-272-2100

農畜産物も鮮魚もそろう!

長田じまん市

静岡市駿河区鎧田35-2（JA静岡市長田支店敷地内）
営業時間／8:30～17:00（正月以外無休）
TEL.054-268-3111

梅ヶ島へ向かう安倍街道沿いの店舗。観光情報もおまかせあれ。

しづはたじまん市

静岡市葵区下1458-32（JA静岡市しづはた支店敷地内）
営業時間／9:00～17:00（正月以外無休）
TEL.054-294-1400

JA静岡市公式 Xプレゼント企画

アカウントをフォローし、[Xプレゼント企画/2026初夏]の投稿をリポストしてくれた方の中から抽選で10名様に「すーちゃんのスルガエレガントフレーバーティー・こうふくろうずキーホルダー（非売品）」をセットでプレゼント♪

■応募締切：2026年5月21日（木）
詳しくは投稿をご覧ください。
たくさんのご応募、お待ちしています。

JA静岡市公式SNSをフォローしよう!

YouTube

クイズに答えて「新茶＋かりんとうセット」を抽選で10名様にプレゼント!

Q.□の中に入る漢字2文字をお答えください

久能地区で育つJA静岡市の春の味は「□□葉しょうが」

※写真はイメージです。

キリトリ

プレゼント応募用紙

クイズの答え □ □

郵便番号 〒 －

ご住所

お名前 TEL － －

JA静岡市についてご意見・ご感想をお聞かせください。

※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント企画以外では使用いたしません。

[応募締切]
2026年 5/21（木）
[受付場所] じまん市全店

左の応募用紙に必要事項をご記入のうえ、各じまん市に備え付けの応募ボックスに入れてください。
抽選のうえ10名様にプレゼントいたします。
※当選者の発表は、賞品の発送をもってかえさせていただきます。
商品の発送は5月下旬頃の予定です。

発行／JA静岡市企画部広報課
〒422-8506 静岡市駿河区曲金5丁目4-70
TEL.054-288-8441

食と農を笑顔でつなぐコミュニケーションマガジン

食のおあしす

初夏号
2026.4月

暮らしにお茶を

茶器を愉しむ
お茶の種類を愉しむ
淹れ方を愉しむ

みんなでつくろう! たべよう!

Let'sチャレンジ!

新茶をまるごと味わう 茶殻レシピ4選

旬を食す
「久能葉しょうが」

しずチカ茶店「一茶」

おいしいをつくりましょう。

JA静岡市
https://ja-shizuokashi.or.jp

暮らしにお茶を

茶器を愉しむ

【煎茶にお勧めな茶器】

茶葉がひらくスペースが充分ある横手急須。

スペースがある急須は茶葉が横方向にゆったり広がりやすく、成分を均等に抽出しやすいため、煎茶全般に向きます。茶種（普通蒸し、深蒸し）によって茶こしの穴のサイズも確認。

熱めのお湯でさっと出したい日常煎茶・番茶は、上手型や大きめの横手型がお勧め。

【紅茶にお勧めな茶器】

ガラスのポット。透明のポットは、葉がひらく様子も見ることができる。茶葉が充分に開き、香り、旨味、色が最大限に引き出される。

熱対流と酸素の作用で茶葉が動き、抽出が均一になるため、おいしく香り高い紅茶が淹れられる。

【烏龍茶にお勧めな茶器】

口が広く茶葉が広がりやすい蓋碗や絞り出し。

茶海に一度注いで、小さな茶杯で、少量の熱いお茶を一口ずつ味わうことができる。これにより、烏龍茶特有の華やかな香りやフルーティーな風味が引き立つ。

基本的にお茶の葉がゆったりとお湯に浸かるスペースのある急須を選ぶ。

●横手型（よこて）

持ち手が注ぎ口に対して横についている最も一般的な形。少人数分淹れるのに適し、片手でフタを押さえながら細かく注ぎ分けやすい。

●後手型（うしろで）

注ぎ口の反対側に持ち手がつくポット型。高さが出やすく、紅茶ポットや中国茶器に多い。紅茶はたっぷり淹れられる大きなサイズ、中国茶は小さなサイズを使用する場面が多い。

●上手型（うわて）

持ち手が上にある土瓶タイプで、容量が大きい。高温のお湯で番茶・ほうじ茶などを多人数分淹れるのに適している。

●宝瓶（ほうひん）

持ち手がなく、低めで口が広い器形。低温でじっくり甘みを出したい上級煎茶・玉露向き。

●耐熱ガラス急須

抽出過程が見え、視覚的にも楽しめる。味にほぼ影響せずクリアな風味を保つ。

お茶の種類を愉しむ

お茶は、栽培方法や製造工程の違いによって、緑茶・烏龍茶・紅茶の三つに大きく分けられます。静岡市では、実はこのすべての種類が生産されており、同じ茶葉からでも多彩な味わいが生まれるのが魅力です。

◎緑茶（不発酵茶）は、摘み取った茶葉の酵素をすばやく加熱して止めるため、鮮やかな緑色と爽やかな香りが特徴。煎茶や玉露、抹茶の原料となる碾茶などがある。

◎烏龍茶（半発酵茶）は、「萎凋」という工程で香りを引き出し、発酵させた後に加熱して仕上げ、香り高く、ほどよいコクが楽しめる。

◎紅茶（発酵茶）は、茶葉の酵素を活かして発酵させることで、美しい赤褐色に仕上がり芳醇な香りが生まれる。

同じ静岡の畑で育った茶葉でも、製法によってこんなに表情が変わるお茶の世界。
静岡市内で生まれる多彩なお茶の味わいを、ぜひ日々の一杯でお愉しみください。

◀拝見場
茶葉の色や香り、抽出したお茶の水色や味わいを確かめながら、品質を丁寧に見極める場所。

淹れ方を愉しむ

新茶のおいしい淹れ方を渥美さんに教えていただきました。

1、茶葉はたっぷり7ｇ使用。

2、お湯を150ml注ぐ。
少し熱めの85℃のお湯で淹れると新茶ならではの鮮度のよい摘みたての香りを楽しめる。

3、蓋をして1分ほど蒸らす。

4、人数分の湯呑みに対して均等に入るように廻し注ぐ。

★急須の蓋の空気穴は注ぎ口側にするとスマート。急須内に空気が引き込まれ、急須内で茶葉が対流し、旨みが抽出されます。

さらにおいしく味わうポイント

使用する水は、ミネラルウォーターなら軟水がおすすめ。水道水ならやかんの蓋を開け5分ほど沸騰させたり一晩汲み置いたりするなどしてカルキを抜いたものを使用しましょう。

茶屋すずわ
渥美慶祐さん

静岡市葵区安西にある茶屋すずわを運営する株式会社鈴和商店は、茶所静岡の地で嘉永元年（江戸末期）に創業し、現代まで約170余年こだわりのお茶を作り続けてきました。「お茶のある暮らし」をコンセプトにお茶を通して豊かで穏やかな時間を提供しております。

株式会社鈴和商店　茶屋すずわ
静岡市葵区安西3-68　TEL.054-271-1238
営業時間／AM10:00〜PM4:30（月・火・水・金）
AM11:00〜PM6:00（第2・第4土曜日）
木・土・日・祝日定休日

茶屋すずわ
Instagram

お茶時間を愉しむ ― とっておきのお店 …… しずチカ茶店「一茶」

季節により内容が変わります（写真は一例です）。

静岡茶商工業協同組合が運営する日本茶カフェ。

静岡市の選りすぐりのお茶をいただくことができます。静岡駅から抜群のアクセスで、初心者の方でも気軽に静岡茶を味わうことができます。

◀特選御銘茶菓子付きセット
（1,000円・税込）
※お茶のメニューはお選びいただけます。

静岡市葵区黒金町49-1
（JR静岡駅北口地下広場）
TEL／054-253-0030
営業時間／10:00〜19:00
（L.O.18:30）
定休日／水曜日（祝日の場合は翌営業日）、年末年始

新茶をまるごと味わう茶殻レシピ4選

捨てる前にちょっと待って！ 実は栄養豊富な茶殻をおいしく味わうちょい足しレシピをご紹介。

一品につき茶殻大さじ1〜2（乾燥状態の茶葉3ｇ分）を使用

YouTube
JA静岡市の公式YouTubeでは「あの手この手で茶殻食べてみた」公開中！

おひたし
茶葉が上品に香る定番のおいしさ
・ポン酢…小さじ2
・鰹節…お好みで

ナムル風
食欲をそそる韓国風
・醤油…小さじ1
・ごま油…小さじ1
・炒りゴマ…小さじ1
・おろしニンニク…少々
・糸トウガラシ…お好みで

ゴマ和え
ゴマの香ばしさが茶葉とマッチ
・すりゴマ…大さじ1
・味噌…小さじ1/2
・砂糖…小さじ1/4
・醤油…少々

チーズ和え
意外性No.1！
クセになる大人の味わい
・粉チーズ…小さじ2
・醤油…小さじ1/4
・オリーブオイル…小さじ1/2
・黒コショウ…お好みで

JA静岡市おすすめ静岡茶

新芽の爽やかな香りに、甘みと旨味が詰まった旬の味わいをお楽しみください。

▲新茶200ｇ詰缶入3,240円（税込）
100ｇ詰缶入1,620円（税込）
※写真は一例です。

▲新茶100ｇ袋入
1,620円（税込）

▶こうふくろうず
本山茶ティーバッグ100ｇ
（5ｇ×20包）1,080円（税込）

本山茶が便利なティーバッグに！JA静岡市のマスコットキャラクター「こうふくろうず」のパッケージが目印。

◀静岡本山紅茶使用
すーちゃんのスルガエレガントフレーバーティー
75g（5ｇ×15包）648円（税込）

本山産の和紅茶に「スルガエレガント」香るフレーバーティー。

久能葉しょうが

旬を食す

◀収穫後、専用の機械で土を洗い流すのが春の久能地区でお馴染みの風景

駿河区の海沿いに位置し、日当たりよく温暖な気候に恵まれている久能地区。そこで育つ「久能葉しょうが」は静岡市のじまんの特産品です。「久能葉しょうが」は繊維質が少なく“みるい”（静岡の方言で若い・柔らかい）のが特長。一口かじれば爽やかな風味がスッと鼻に抜けます。

味噌マヨネーズを付けて味わうのもよし、天ぷらや甘酢漬けにするのもよし。爽やかな静岡市の春の味をぜひ味わってみてください。

生産者　川島隆年さん

「久能葉しょうが」販売会
5/2（土）・3日（日・祝）じまん市全店で開催