

九州アグロ・イノベーション

和牛に合う日本茶・カクテル

新たな味わい提案

福岡市で18日までの2日間開かれた九州アグロ・イノベーションでは、「九州ブランド」をテーマに日本茶と酒、和牛のステイジが特設された。「和牛に合う」をサブテーマに、日本茶では生産者やJAが玉露や抹茶を提案。酒ではバーテンダーが九州・沖縄産の青果物を合わせた12種類のカクテルを提供し、多くの来場者を集めた。

八女市星野村で伝統本玉露や煎茶を7軒で作る高木茶園の高木曉史代表は、玉露や茶専門店の一枝茶店（飯塚市）と共同で作ったフレーバーティーを持参。和牛肉に合う茶として、ほうじ茶のブレンド茶も並べた。倉智江梨奈店長は「和牛の

甘い脂を流し込むのに合うよう、赤シソの酸味とレモングラスの香りを加えた」と話した。JAふくおか八女は、農事組合法人の八女美緑園製茶（八女市）が作る5品種の抹

茶で飲み比べを実施。急須を使わず簡易シェーカーで抹茶をたて、品種で味わう新しい抹茶の楽しみ方を提案した。

分県産ユズを使う「生ゆずサワーベース」を基に、ジンに漬け込んだ同県産の大葉を加えた「快柑（かいかん）フイズ」を創作した。池本さんは「地域の果実はよく使うが、野菜を使うのは珍しい。肉と肉の合間にどうぞ」（柴田真希都）

展示会は2日間で約3500人と昨年を上回る人が来場。18日は九州で就農する若手農家3人が、農大生らへ自身の経験や営農スタイルを伝える講演などが開かれた。



▼九州産食材を使った「和牛に合う」カクテル（18日、福岡市で）
「和牛に合う」茶を提案する倉智さん④と高木さん（同）



酒では、福岡市で活躍する6人のバーテンダーが九州の酒造会社や九州産の青果物や牛乳を合わせたオリジナルカクテルを発売。同市のバーに務める池本健介さんは、久留米市三潅町の池亀酒造が作る大