

コミュニティショップ ミナミナ

ごぼう茶

よ
ろ
こ
う
し
が
い

市振連「自慢の逸品」紹介 ⑦



香ばしいゴボウの風味が特徴の「ごぼう茶」

出がらしもサラダに

香ばしいゴボウの風味が楽しめる「ごぼう茶」。茶葉は障害者就労支援施設「社会福祉法人 慧誠会 帯広ケア・センター」（帯広市川西町）の施設利用者や職員が製造する。同所と乾燥工房ハル（大通南5）で、スラ

イとしたゴボウを乾燥させフライパンで程よい茶色になるように弱火でじっくりと煎った。

同センターが運営する「コミ

ユニティショップミナミナ」などで販売している。同センターが食品加工を始めた2010年に「ごぼう茶」が誕生した。同センターでは約6畝で野菜や花などを生産し販売している。ゴボウも栽培し、規格外品の用途

を模索していた時、全国的に「ごぼう茶」が注目されるようになり挑戦した。

今年に入って売れ行きは上

々。地場産品の販売イベントなどでPRを重ね、徐々に広がってきた。月に1000袋（1袋25g）を生産し、注文に追い付かないほどになっている。

茶葉はそのまま食べることもできる。水出しでもおいしいお茶だ。出がらしはサラダにも使える。ミナミナの渡邊清美指導員は「繊維が多いのでお通じに良いと聞く。健康に興味のある女性に喜ばれている」と話す。

（おわり、関坂典生）

コミュニティショップミナミナ（帯広市大通南5、電信通り商店街）の「ごぼう茶」は1袋（25g）250円。 ☎0900・509000