



園芸部 5 season

おいしいハーブティーが飲みたいんじゃ!!選手権

「おいしいハーブティが飲みたいんじゃ!」という事で、9月より各々が責任を持ち育ててきたハーブ。紆余曲折ありながら、なんとかハーブティを淹れられるまで成長しました。誰の淹れたハーブティがおいしいのか?社内から全11名の審査員により選手権を開催しました。

ルール

- ・自分で育てたハーブを使い、それをメインにする事。
- ・ホットでもアイスでもよく、トッピングも自由。
- ・「香り・色・味・ハーブ感」の4項目で評価。



7位

クールミントは湯出すとエグみが強いので、調和させるために抹茶ミルクを選びました。さらに、ミント感を出すため炭酸を加え、ライムを入れました。

クールミント 沖田選手

作り方

ハーブを1分間お湯で出し、氷・抹茶ミルク・ガムシロップを入れた容器に注ぎひたすらシェイク。粗熱が取れたら、ライムと氷を入れたコップに約半分注ぎ、炭酸水を加えミントの葉を飾り完成。

見た目がグリーンでまとまっていて、香りも爽やかだった。ハーブというより抹茶だった。不思議な味がした。



2位

ローズマリーは香りがとても強いので、それを消さないようにしました。その中で、生姜のピリッとした辛みを加え、体に良いものにしたかったので、生姜はすりおろしを使用しました。

ローズマリー 甲斐選手

作り方

ハーブを湯出して生姜とはちみつを入れて混ぜ合わせる。甘味を足すためガムシロップを入れました。

甘くて飲みやすく、美味しかった。ハーブが感じられて味も良かった。



3位

レモンを感じて欲しかったので、丸々レモンを入れました。

レモンバーム 作本選手

作り方

ハーブを湯出し、冷やしてから炭酸を加え、はちみつを混ぜる。最後に切ったレモンを入れて完成。

レモンですっきり飲めた。スライスレモンが強すぎて味や香りがよくわからなかった。



4位

柔らかくほんのり甘く香るハーブに合わせるものは、香りが残るシンプルなものを。ハーブ由来のシロップが合うのでは?と使ってみました。

レモンタイム 藤村選手

作り方

レモンタイムの葉を半分ちぎりポットに入れ、香りが立つように少し長めに約4分程蒸らす。最後にエルダーフラワーシロップを足して完成。

レモンのハーブを感じられた。スッキリさっぱりした味で、素材の良さを前面に感じた。



5位

梅モヒートというお酒があり、梅干しとハチミツの相性は抜群なので、作ってみました。

モヒートミント 井上選手

作り方

ハーブを湯出し、自家製の梅干しのはちみつ漬けとガムシロップを入れました。

梅が強すぎた。ハーブと梅干しが打ち消しあっている感じで、いろいろな味がした。



ツキイチ 手話

おつかれさま

コミュニケーションのバリアフリー化を目指して手話に挑戦します。ワカバ縫製工場の白須さんに、毎月1つずつ教えてもらいます。今月の手話は「おつかれさま」です。

QRコードでは、今月の「おつかれさま」を動画で紹介しています。



1. 握りこぶしを作って、右手は胸の前に。



2. 右手で左手首を軽く2回たたく。

「おつかれさま!と、肩をたたくイメージです。」