

3R瓦版（11月号）

負けるな！
エコ300くん
イ作：フジコイトウ



© 2016 フジコ イトウ All Rights Reserved.



お茶っ葉！！ 再利用！！



皆さん日頃、お茶は飲まれるでしょうか？
お茶といっても急須で淹れたお茶からペットボトルまでいろいろ種類がございますが、そのお茶を入れた後の茶殻はどうしているでしょうか。

ご存知の方も多いとは思いますがお茶の葉には様々な効果があり、特に「消臭」や「抗菌」作用については有名です。ペットボトルのお茶を作るときに出る茶殻もそういった「効果」を期待して再利用されることも多くなっています。どちらかという今あるものに茶殻を配合して「消臭・抗菌効果」をプラスするといった取り組みが良くおこなわれています。例えば木材や石膏に配合して「壁材や家具」として、またプラスチックと配合して「文具や成形品」に、紙パルプと配合して「緑茶ペーパー」といった商品も多く見られるようになりました。

では、ご家庭の急須で淹れたお茶の茶殻は皆さんどうしているでしょうか？急須の茶殻も実はとっても便利なものに再利用できるのです。ここで何点かご紹介いたします。

1) お掃除グッズとして

湿った茶殻をそのままお茶パックに入れてこするだけ。まな板、シンク周り、レンジ・グリルなど「消臭・抗菌」効果でぱっちりお掃除。また乾燥させた茶殻を部屋にまき、ほうきで掃くと細かい埃なども絡まってとれ昔から畳掃除の道具として利用してきました。

2) 消臭剤として

乾燥させた茶殻はあらゆる所の消臭剤として再利用できます。まずは湿った茶殻を「レンジでチン！」レンジの匂い取りに。また冷蔵庫やグリルの消臭剤としても最適です。我が家では私の靴の中は、茶殻の特等席です。ただ消臭剤として利用するときはしっかり乾燥させないと腐ってきますので、レンジでチンした完全に乾かすか、新聞紙や物干しネットをよく乾燥してください。最近では100円ショップでも物干しネットが購入できますよ。

3) 食品として

最後にお茶っ葉まで美味しく食べましょう!!ということで「お茶っ葉を利用した簡単佃煮」のご紹介です。1回分の急須の茶殻を小鍋に移し、お水（約50cc）、だしの素（小さじ半分）、醤油、みりん、酒を大きじ1程度、砂糖少々を入れたあと、中火で水分が飛ぶまで加熱します。水分がなくなったら金胡麻（白胡麻でも可）、唐辛子をお好みで。

簡単佃煮の完成です。ぜひチャレンジしてください。他にも乾燥した茶葉をふりかけやケーキ、パンの中に混ぜても美味しいですよ。

今まで捨てていた茶殻も利用できるとなると、少しでも捨てるのがもったいなくなりますよ。他にも肥料や染色材料としてまで工夫次第で色々な使い方ができるのです。皆さんも茶殻を捨てないで有効利用されることをおすすめいたします。また「うちではこんな利用方法もあるよ」などございましたら教えてください。

REPAIR
FACTORY

(有)本杉工機

京都府久世郡久御山町田井新荒見220番地

tel : 0774-66-6254

有限会社 今村芳翠園本舗
デザイン事業部 後藤 武史