

コーヒー果皮で 学生「お茶」開発

静岡文化芸術大 フェアトレードで輸入



学生らが開発した「カスカラティー」

静岡文化芸術大(浜松市中区)の学生が25日、コーヒー生産時に廃棄される果皮部分を使った「カスカラティー」を商品開発し、学内でお披露出した。発展途上国の生産品を適正価格で取引するフェアトレード運動の一環で、同大生協などで2月1日から販売する。

「カスカラ」はコーヒー豆の周りに付いている果肉や皮を乾燥させたもの。カスカラを焙煎(ばいせん)して茶葉に加工した。商品はドリップパックの方式で、上から湯を注いで「お茶」をいれる。廃棄されているカスカラの利用方法を考えたいと2020年4月、学生ら25人でつくる「カスカラ生まれのプロジェクト」を立ち上げた。中米コスタリカのコーヒー生産者と学生がオ

り知られていないことから、分かりやすさや親しみやすさを意識した銘柄にしたという。

カスカラでそのまま茶を出す、酸味が強くなってしまう。市内の茶業者から「ほうじ茶のように焙煎すると酸味が消えることがある」と助言を受け、静岡市のフェアトレードショップに協力を依頼して、焙煎加工を取り入れた。

同大文化政策学部2年の三ツ矢ゆりえさん(20)は「商品を通じて、日ごろ消費している物の背景を知ってほしい」と話した。

1箱8パック入り、税込み650円。(浜松総局・日比野都美)



商品の販売開始を報告した学生

浜松市中区の静岡文化芸術大