

垣根を越えて受け継がれる伝統野菜のハーブティー



TEAM NEXT YONEZAWA



◀(株)マインドの内藤ひとみさん



▲ウコギハーブティーの詳細・購入はこちら

(株)マインドがウコギ茶を作り始めた理由の一つが、ウコギの栄養を「手軽に通年摂取できる」ようにしたいとの思いです。成分分析をして

たたけ香りづけしたお茶もあり、ウコギ100%に比べ香りが鼻に抜ける印象で、より飲みやすく感じました。

ウコギの「きどさ」が苦手な人でも楽しめるウコギハーブティー。ノンカフェインだから誰でも飲める優しいお茶です。香りは初夏の森を思わせる深い緑を感じますが、飲み心地は爽やかで癖が少なくスッキリしていました。カモミールやペパーミントで香りづけしたお茶もあり、ウコギ100%に比べ香りが鼻に抜ける印象で、より飲みやすく感じました。



◀1袋につき140gのウコギを使用(1袋あたり2g 分(約500ml)抽出可能)
ティーバッグ×10個入り)
蜂蜜との相性も◎。

蜂蜜との相性も◎。
蜂蜜との相性も◎。

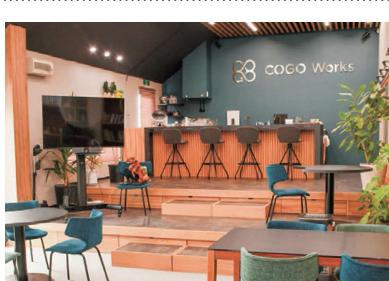


「アイデアを形に！」を合言葉にウコギハーブティーなど新たなもののづくりに取り組む(株)マインド。自分たちが作るだけではなく、地域の人々が世代を超えて集まりインスピレーションを得られる場所を作りました。それが、2022年5月に誕生したコミュニティスペース「COGO Works」。キッチンや会議室、集中スペース、プライベートルームなど用途に合わせた部屋を用意。ビジネスからイベントまで幅広く利用できる施設です。

ノールが含まれることが分かりました。ポリフェノールは、老化の原因になるとされる活性酸素除去効果がある成分。ウコギは、古くは薬用として重宝され、905年（平安時代）に編纂が始まった法典『延喜式』には、ウコギが朝廷に献上された記述があります。1000年以上前から、ウコギの効果を体感していたのかもしれません。

米沢では「食べられる垣根」として身近なウコギ社畠で有機肥料のみを使用して栽培。ウコギは丁寧に手摘みした後に茶葉に加工。葉だけでなく茎も使っています。また、加工品だけでなく苗木の販売も手掛けており、全国に発送しています。寒冷地・温暖地問わず栽培可能なウコギの特徴です。

「私は横浜出身ですが、ウコギは食べても飲んでも美味しい、米沢のユニークな特産品だと思います。この伝統野菜を継承したいです」



▲コワーキング＆ラウンジ



▲COGO Works
ホームページ



◀(株)マインド。小物雑貨、オリジナルグッズの企画、製作を手掛ける。

「米沢市役所 TEAM NEXT YONEZAWA」の取り組み

米沢市役所が取り組む米沢品質向上運動の具体的な取り組みとして、市役所への満足度調査「市役所あるあるアンケート」を募集しています。右の二次元コードから米沢市役所 TNY のページに進めますので、そちらのコメント欄に米沢市役所を利用されてお気づきの点などをご記入ください。

関係各課で情報を共有し、より良い市役所を目指してまいります（原則としてコメントへの返信は行いませんのでご了承ください）。



TEAM NEXT
YONEZAWA

