

⑩茶摘み

茶摘みをし、手もみ製茶をして実際に飲みます。
ふだん飲むお茶とどう違うでしょうか。
摘んだ茶葉や製茶の仕方で味は変わるでしょうか。
茶葉の香りや味わいを感じながら、製茶をしましょう。



ねらい	製茶体験をとおして、茶葉の香りや自然の恵みを実感し、自然を大切にしようとする心情を育てる。				
活動場所	茶畑			所要時間	2～3時間
活動人数	5～40人	対象	4歳以上	指導の有無	なし
準備物	団体・個人で用意するもの：服装（長袖長ズボン）、防虫剤、軍手 自然の家で貸し出しするもの：布バケツ、かご、大鍋、くど、かき混ぜ棒、軍手ボウル、せいろ、せいろ用布巾、せいろ用底網				

活動内容

- ①茶摘みの方法・注意事項を確認します。
- ②やわらかい新芽をていねいに摘み取ります。
- ③大鍋で茶葉を乾煎りします。
- ④硬い板の上で手もみする。原型がなくなるまで、しっかり揉み込みます。
※時間があれば、二度煎りする。二度煎りした方が、色と香りが良くなります。
- ⑤試飲・振り返りをします。

注意点

- ◆茶の葉を入れる容器はあらかじめよく洗い、においのないものを使いましょう。
- ◆摘む人は、手に化粧品、せっけんなどのにおいが残るものは使わないようにしましょう。
- ◆茶の葉は できるだけ やわらかい新芽をていねいに摘み取りましょう。
- ◆摘み取った生の葉は、直射日光に当てないようにしましょう。