

新茶教室

6月16日、「茶工房きらめき」の田端二見夫さん、檜田政枝さんによる新茶教室を行いました。どんな風にお茶が作られるのか、お茶の葉はどの部分の葉が使われているのか、お茶の淹れ方や入れるときのポイントなどを教えていただきました。



茶刈機を実際に動かし、どんな風にお茶の葉を刈っているのかも見せていただきました。お茶の葉はどんな形をしているのか、お茶の葉はどんなにおいがするのかも観察しました。



お茶を自分たちで淹れて、美味しい新茶も味わうことができました。



〈園児・児童の感想〉

- ・お湯を1回湯呑に入れてから急須に入れる理由を知れてよかったです。
- ・家でも教えてもらった淹れ方でお茶を淹れてみたいと思いました。
- ・茶刈機の音が思ったよりも大きくてびっくりしましたが、お茶の刈り方を知ることができました。