

新茶教室

今年度も母子の特産である「お茶」作りについての理解・お茶の淹れ方などの体験から、ふるさとを愛し、誇りが持てる子どもたちに育ててほしいと願い、茶香房「きらめき」さんの田端二見夫さんと檜田政枝さんに来ていただき新茶教室を開催しました。



新茶教室は、オープンスクールにあわせて開きました。今年度は主に香り豊かなおいしいお茶を淹れるために適した温度について詳しく教えていただきました。子どもたちが温度計を使って温度を測り、その少しの違いで味と香りが違うことを体験しました。

その後、保護者、地域の方と一緒に香り豊かな新茶を味わいました。

高学年になると、これまでの体験や学びに加え、今年度教わった温度にも気をつけながら、お茶の淹れ方を実践していました。また、同じ班の児童の体験も手助けができ、みんな仲良く関心をもって活動ができました。

お茶の淹れ方を体験する前に、摘んでから出来上がるまでの工程について説明を受けました。また、仕上がるまでのお茶を見せていただき、味・香りのよいお茶は幾つもの工程を経て作られていることがわかりました。

昔から続けられている母子のお茶作り、田端さん、政枝さんの言葉から茶畑を大切に守り、丹精込めて栽培したこの母子のお茶を大切に思い、日々尽力されていることを感じました。