

日本最古の茶畑 1200年続く丹波篠山茶のヒミツ旅



のどかな茶畑で茶摘み体験

丹波篠山茶は、「丹波霧」によって茶の甘み、旨みがじっくりと蓄えられたおいしいお茶です。最近では、ペットボトルのお茶の普及により、急須でお茶を飲む機会が減少しています。丹波篠山茶生産組合では、日本茶の魅力を再認識していただくことで喫茶文化を保護・継承していきたいと、茶摘み体験や製茶工場見学・利き茶体験ができるイベントを開催されています。イベントでは、茶娘衣装等をレンタルして、思い出に残る写真撮影も楽しめます。

丹波篠山茶の製茶工場見学

茶摘み体験の後には、丹波篠山茶ができるまでが学べる製茶工場見学で、製茶の工程を順に説明してもらいました。蒸熱から合組の工程まで、実際に一部機械を動かしてもらい、説明を受けました。工程の全てが終了するまで5時間かかるそうです。お茶作りはとても手間のかかる作業だということが分かりました。



日本茶インストラクター直伝！ おいしいお茶の淹れ方と利き茶体験

《おいしいお茶を淹れるためのポイント》

- その1. お湯は沸騰させ、70～80℃に冷まして使う。
- その2. お茶は乾物なので、開封後は早めに使い切る。
- その3. お茶を注ぐときは、最後の1滴まで注ぐ。

本日の利き茶体験では「煎茶（一番茶）」、「やぶ北茶」、「ほうじ茶」の3種類を利き茶しました。急須も湯呑も丹波篠山で作られたものを使用されており、より丹波篠山の良さを感じられました。

全国で親しまれる「丹波篠山茶」

丹波篠山市にお越しの際には、是非お立ち寄りください。イベントの内容は季節によって異なる場合がありますので、下記HPをご確認の上お申込ください。

【日本最古の茶畑1200年続く丹波篠山茶のヒミツ旅申込】
<https://www.asoview.com/item/activity/pln3000036866/>

丹波篠山茶生産組合
住所：兵庫県丹波篠山市味間奥10-1

