

第1回 一番おいしいお茶だったよ！ 茶摘み・製茶体験

月 日：令和5年5月12日（金）

場 所：三重大学附属紀伊・黒潮生命地域フィールドサイエンスセンター附帯施設農場
（三重県津市）

参加者：三重県津市立 大里小学校 4年生 32名

三重大学の先生からお茶の葉の摘み方や注意点を聞き、一列に並んで茶摘みを開始！お茶の木が一番上に伸びている薄い緑色のやわらかい三つの葉を丁寧に摘んでいきました。茶葉がビニール袋いっぱいになったら、製茶の作業へ。



製茶作業には電子レンジを使います。摘んだお茶の葉をお皿に山盛りにして、電子レンジで蒸したあと、茶葉を両手で揉んで細長く丸めていったら、量がとても少なくなりました。電子レンジで蒸すとお茶の葉の香りが変わっていきました。



三重大学の先生から、
「甘くてすこし苦みのあるお茶がおいしいお茶ですよ。お湯の温度を70度くらいにして飲むといいよ。」と話がありました。

（子どもたちの声）

「今までに飲んだお茶の中で、今日のが一番おいしい。」 「おかわり！」



～先生の感想～ 何気なく飲んでいるお茶が、たくさんの工程を経て作られていることがわかり、また、普段できない茶摘み・製茶体験ができてよかった。（4年生担任）

