



さしま茶を身近に ～見て、摘んで、飲んでみよう!～



5月14日、県立農業高等学校で、市内13小学校の4年生を対象に「さしま茶ふれあい学習」が開催されました。

この学習は、地元の特産品であるさしま茶について子どもたちにも知ってもらおうと、茨城県茶生産者組合連合会坂東支部が主催。子どもたちは、新芽の摘み取りや製造工程見学を楽しみながら、おいしいお茶ができるまでを学びました。特産品や地元の伝統への理解を深めるよいきっかけとなりました。

① お茶のお話

皆さんは普段、どんなお茶を飲んでいますか？お茶の葉は、発酵の度合いを変えることにより、ウーロン茶や紅茶など、色々なお茶に変身します。急須で淹れたあつあつの新茶は、とっても美味しいですよ。皆さんが住んでいる地域の特産品であるさしま茶を摘んで、淹れたてを飲んでみましょう。



茨城県茶生産者組合連合会
坂東支部 荒木隼人支部長

② 茶摘み体験



先端にある芯と2枚の葉を摘む「一芯二葉」という方法で摘み取ります。

③ 製造工程見学



摘み取ったお茶を機械にかける工程を見学しました。蒸したてのお茶の葉は、とても良い香りです。

④ 新茶の試飲



急須で淹れたお茶は、とっても美味しかったよ！