

茶源郷 和東 ワークシート Vol. 1

お茶っぱをたどってみよう

～茶畑からお茶碗まで～

名前

年 月 日 (曜日) 天気 :

春から秋、和東を歩くと見られる生業の風景。

刈り集められたお茶っぱはどこへ行くのかな？

お茶っぱを追いかけて！

和東の山肌。冷涼な気候と昼夜の寒暖差、朝霧が美味しい茶葉を育てます。

中でも最高級の茶葉は人の手で摘み取ります。

生茶葉到着。

和東町内にはたくさんの茶工場があります。

和東は煎茶のまち。

摘んだ茶葉は、ほとんどが町内で製茶されます。

和東茶を味わおう！

この味わいのバランスはなんだろう？

お茶に含まれる成分を棒グラフで表しています。どのバランスがどのお茶かな？

実際に味わって、左右の・と・を線で結んでみよう！(答えは枠外)

①

カテキン (渋み)

アミノ酸 (旨み)

カフェイン (苦み)

②

カテキン (渋み)

アミノ酸 (旨み)

カフェイン (苦み)

③

カテキン (渋み)

アミノ酸 (旨み)

カフェイン (苦み)

A. 玉露

B. 煎茶

C. 焙じ茶

データ提供元：日本茶業技術協会「茶業研究報告」より引用

和東茶体験

体験

美味しいお茶の淹れ方

ワークショップ

和東茶 2 種 & 茶菓子付きで、和東茶を美味しく淹れるワークショップです。

■体験のご希望・お問い合わせ

和東茶カフェ TEL 0774-78-4180

※受け入れ人数・料金はお問い合わせください。

体験で味わえる和東茶を使用した茶団子

白磁器の茶器で、和東茶の色と香りを楽しめます

ワーク①

お茶工場に潜入！

春から秋、和東を歩くと、そこそこで茶工場から漂ってくるお茶の香り。

中ではなにが ?

《煎茶ができるまで》

蒸し

葉打ち・粗揉

揉捻

中揉

精揉

乾燥

蒸し：摘採した茶葉の酸化酵素の働きを止め、茶葉の色を緑色に保たせながら青臭みを取り除くため、圧力のない蒸気でまんべんなく蒸します。このときの蒸し時間の長さによって、「味・香り・水色」の基本的な性格が決まります。和東茶にとって大切な工程です。

揉捻：蒸して、葉打ちと粗揉で加熱しながら揉み、水分を飛ばします。そのあと茶葉の組織を破壊して含有成分を浸出しやすくして水分の均一化を図るため、茶葉をひと塊にし、加熱せず圧力を加えて揉みます。

精揉：茶葉内部の水分を取り除いて乾燥を進めながら、一定方向にだけ揉みます。すると煎茶独特の細く伸びた形に整っていきます。ここで茶葉がいわゆる「べっぴんさん」になるのです！

ワーク③

茶園の四季を見てみよう！

和東の茶畑では、今どのような作業してるのかな？

茶園カレンダー

4月

5月

6月

7月

8月

9月

10月

11月

12月

1月

2月

3月

宇治茶の初市 4月下旬

ワヅカナジカン 援農プロジェクト 4月下旬

和東茶フェア 5月上旬

Nice!国際 ワークキャンプ 7月上旬～

茶源郷まつり 11月上旬

茶香服大会 1月中旬

春を呼ぶ 茶源郷からの灯り 2月上旬

茶香服段級認定会 2月下旬

2023年 11月 第三版

情報は2023年11月現在のものです

発行 和東町

tel: 0774-78-3008

e-mail: nouson@town.wazuka.lg.jp (農村振興課)

www.town.wazuka.kyoto.jp/

制作 (有)リンク・コミュニティデザイン研究所

茶源郷 B ⑥ 茶園めぐり ② 和東の茶葉 ① 茶葉の④から