

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、和束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？

鮮度が命。
軽トラックで
茶工場へ。

お茶っぱを
追いかけてよう！

布袋の中は刈り取った
茶葉がいっぱい。

和束の山肌。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。



2016年 3月 第三刷 情報はH28年2月現在のものです

発行 和束町
tel: 0774-78-3001
e-mail: wazuka@town.wazuka.lg.jp
www.town.wazuka.kyoto.jp/

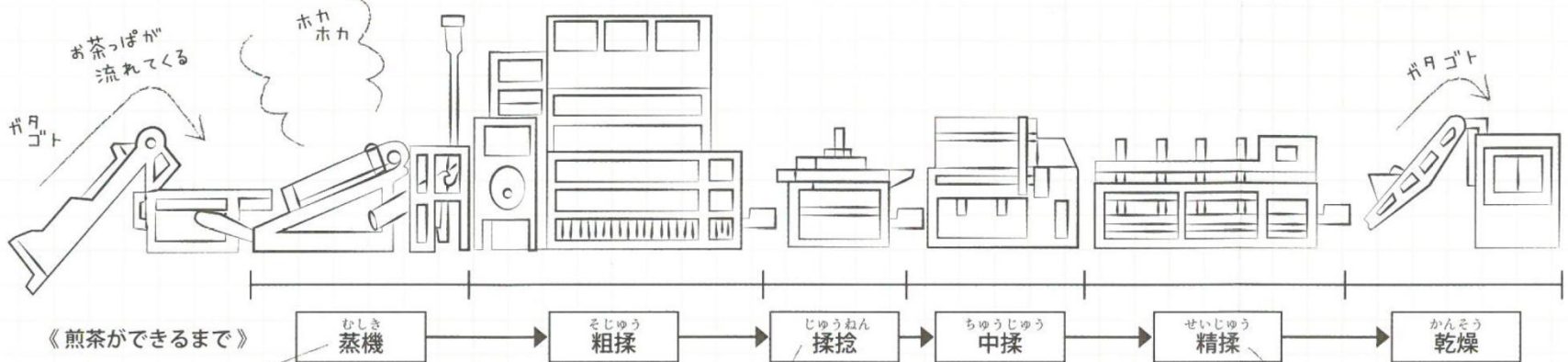
制作 (有)リンク・コミュニティデザイン研究所

ワーク① お茶工場に潜入！

和束で体験
できます！

春から秋、和束を歩くと、こここで茶工場から漂ってくるお茶の香り。
中ではなにが ?

生茶葉到着。
和束町内にはたくさんの
茶工場があります。



蒸機：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。和束茶にとって大切な工程です。



揉捻：蒸して、葉打ちと粗揉で水分を飛ばした後、ここから揉みの工程が始まります。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、人間が手で揉むように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！

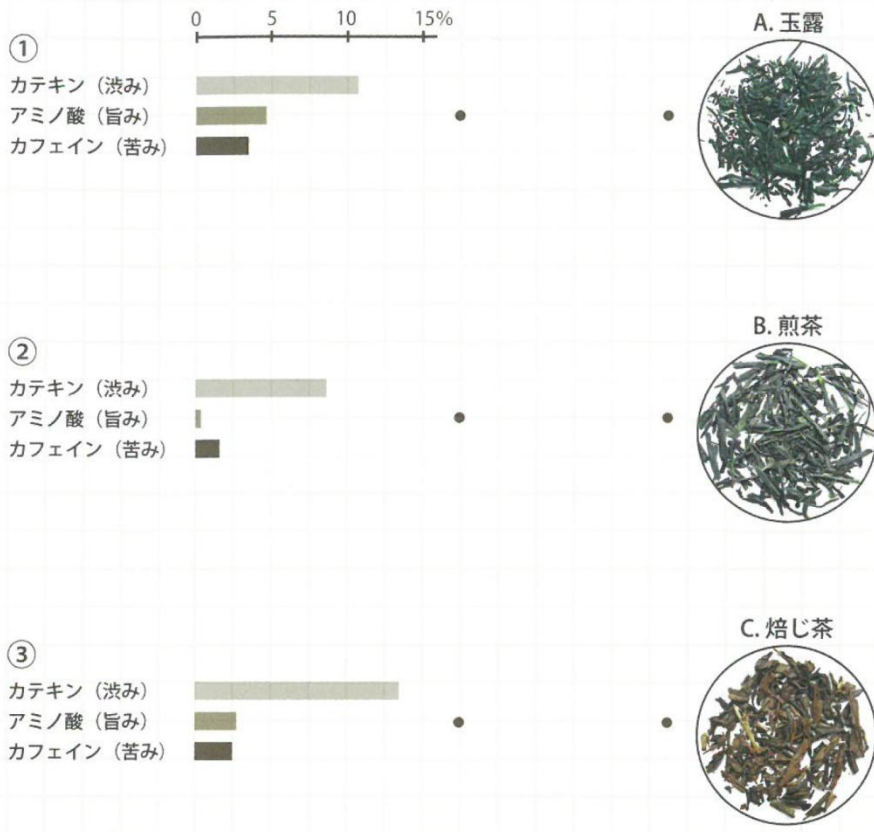
和束は煎茶のまち。
摘んだ茶葉は、ほとんどが
町内で製茶されます。

ワーク② 和束茶を味わおう！

和束で体験
できます！

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）



データ提供元：日本茶業技術競技会発行「茶業研究報告」より引用

和束茶体験

- 体験 1** 美味しいお茶の淹れ方 ワークショップ
和束茶 2 種 & 茶葉付きで、和束茶を美味しく淹れるワークショップです。(¥800 / 人)
- 体験 2** 茶工場見学
製茶の現場を覗いてみよう！春・秋限定プログラムです。(10名様～¥2,000 / 人)
- 体験 3** 茶香服体験
和束茶 5 種飲み比べの好き茶体験です。景品もあるよ！(10名様～¥1,000 / 人)
- 体験のご希望・お問い合わせ
和束茶カフェ tel: 0774-78-4180
※季節によって開催していないプログラムもあります。

ワーク③

茶園の四季を 見てみよう！

和束の茶畑では、
今どのような作業を
してるのかな？

茶園カレンダー

