

活 動 報 告

「お茶摘みと手揉み茶を楽しむ」

・・・下山口駅から埼玉県いきものふれあいの里センター・・・

2023 年 5 月 28 日 記 柴崎 善博

- 開催日時 2023 年 5 月 25 日（木） 9：30～14：30
- 参加者 19 名（男性 12 名・女性 7 名）

■はじめに

お茶作りを体験するのも面白いのではと今回担当グループ佐藤八郎氏より提案いただき、実現の運びとなりました。当日は天気も良く爽やかな空気の中で楽しく茶摘みと手揉み体験が出来ました。

■コース概要

下山口駅改札口 9：30 分（集合）→ 埼玉県狭山丘陵いきものふれあいの里センター（茶摘みと蒸し）→ 荒幡富士（昼食自由散策）→ 埼玉県狭山丘陵いきものふれあいの里センター（手揉みにて完成、試飲）・・・現地解散 14：30 分

■新茶作り作業記録

□ふれあいの里センター現地到着・・・10：00 分

総括責任者 須賀 聡様より本日の作業工程の説明をいただく。

□茶畑へ・・・10：30 分

各自茶摘み籠を借りて出発、茶畑まで迂回して須賀様よりセンター付近に生い茂っている植物の解説、名前の由来など、お聞きし参考になりました。



□茶摘み・・・10:50分～11時10分

一芽二葉の摘み方指導に従い皆さん一目散に茶畑に入り、茶摘み。



□茶葉の選定・・・11:20分～11時30分

真剣に茶葉の選分けをしています。(葉のごみや大きい茶葉の除去等)



□茶葉の蒸作業・・・11時30分～11時40分

大きな鍋にお湯を沸かし、サラシ布の中に選定した茶葉を入れて蒸した後ザルに戻す



□昼食・・・12時：20分～12時55分

各自付近散策し自由に昼食をとる

□手揉み作業・・・12時55分～14時10分

お茶作りのメイン作業、揉み方の指導を受けながら見よう見まねで作業開始。かなり体力が入り思ったより大変な作業でした。茶葉をさわるのでお茶の成分カテキンで手がつるつるに綺麗になりました。(茶がらしをネットに入れて風呂に入るとお肌にいいそうです)。



□試飲会・・・14：10～14：30分

佐藤八郎氏が事前に準備してくれた茶菓子と共に試飲を楽しみました。一煎茶は香りも強く、やや苦みあり。二煎茶はまろやか、三煎茶はすーと喉に入ることを確認。他に班のお茶との違いを楽しむ人もおり、和気あいあいとした雰囲気でした。終了後、残った新茶を夫々分けて土産にして解散しました。



■おわりに

今回の「お茶摘みと手揉み茶を楽しむ」は、爽やかな空気のなかで荒幡富士付近の散策も兼ね、非常に気持ち良い時間を過ごせました。翌日土産の新茶を飲んでみると昨日とは違い、最初の一杯から苦み成分がかなり消えて飲みやすくなっていました。茶葉は生物だとあらためて感じました。

皆様のご協力有難うございました。

以　上

Cグループ担当
柴崎善博
佐藤八郎
粕谷　徹