

おいしいお茶の淹れ方を実演する宮下さん

お茶を飲み比べクイズに挑む子どもたち

親子で学び、クイズにも挑戦！
すぐれもん宮下さんによるおいしいお茶の淹れ方講座

2023年10月8日(日)、装和きもの学院主催のお茶の淹れ方講座が開催され、中央区まちのすぐれものの宮下さんに講演いただきました。

宮下さんは、空堀商店街にある「宇治茶園」店主で、お茶の淹れ方について、これまでにおよそ8300名に教えられています。

当日は、小学生や保護者の方19名が参加され、子どもたちは浴衣に着替えて講座が始まりました。まず、中国から日本へ茶葉が伝わった歴史や、お茶の木について教えていただきました。次に、お茶を飲んで種類を当てるクイズが出題されました。紅茶、ほうじ茶、玄米茶、麦茶の茶葉をかいで、香りの違いを体験し、4種類のお茶を飲み比べました。「え～、分かんない」と迷いながらも、全問正解のお子さんもいらっしゃいました。

お待ちかねのお茶の淹れ方講習では、「ティースプーン1杯の茶葉で400mlのお茶が淹れられて、実は経済的なんです」と、お茶の楽しみ方を教えていただきました。お茶の淹れ方を実演いただき、急須にお湯を注いで1回目に抽出したお茶、2回目、3回目のお茶を味わいました。子どもたちからは「味が違う!」と驚きの声があがりました。保護者の方からは「茶葉の産地によって味の違いはあるのですか?」との質問があり、宮下さんからは「産地による違いはあるけれど、新芽の茶葉はどこもおいしいですよ」と回答いただきました。最後に、宮下さんから「お茶は健康にもよいので、お家でもぜひ飲んでくださいね」との言葉で締めくくられました。



中央区まちのすぐれもん

大阪市のHPでは、まちのすぐれものの利用ガイドや中央区まちのすぐれものの活動状況などを紹介しています。是非チェックしてみてね！

<https://www.city.osaka.lg.jp/chuo/category/3133-3-0-0-0-0-0-0.html>

「まちのすぐれもん」で検索してね！

まちのすぐれもん

Q 检索

