

自然の家だより

平成30年
6月1日

岐阜市少年自然の家（公益財団法人岐阜市教育文化振興事業団） 岐阜市山県北野2081番地
Tel 058-229-2888 Fax 058-229-2933 E-mail gishizen@he.mirai.ne.jp URL <https://gikyobun.or.jp/gishizen/>

みなさんは、茶摘みの歌を知っていますか？♪夏も近づく八十八夜〜と歌詞にあるように、八十八夜までに茶摘みをして、新茶を作ります。八十八夜とは、立春から数えて八十八日目のことを言い、八十八の字を組み合わせると「米」という字になることから、農家にとって縁起の良い日とされ、この日に摘んだお茶を飲むと一年間、健康で元気に過ごすことができると言い伝えられています。



今年の八十八夜は5月2日だったので、茶摘みをして、新茶を作ってみました。美味しいお茶が出来たので、作り方を紹介したいと思います。

電子レンジを使った「お茶作り」



- ① **チャノキの新芽を摘む**
- ・新芽を先から数えて3枚摘み取る
 - ・摘み取った新芽は流水で洗う



- ② **新芽を器に広げる**
- ・電子レンジにかけるので耐熱容器を使う
 - ※今回はクッキングシートを使用



- ③ **電子レンジで2分くらい加熱する**
- ・お茶の葉がしんなりしてきます



- ④ **お茶の葉を揉む（2〜3分間）**
- ・葉の水分を押し出すように揉む
 - ・まな板の上だと揉みやすい



- ⑤ **③と④の工程を葉が乾燥するまで繰り返す**
- ・4〜5回繰り返すと乾燥する



- ⑥ **できあがり**
- ・お茶葉は、茶筒等の密閉できる容器で保管するといよいよ！

早速、できあがったお茶を入れて飲んでみました。色は少し薄めですが、味は濃くて、香りも強く美味しいお茶でした。

普段は、お店でペットボトルに入ったお茶を買うことが多くなってきましたが、たまには、急須でお茶を入れて飲むのもいいなと思いました。

