

人材バンク “魅学” プログラム例記入書

登録者名 (団体名)

龍祐美子

プログラム名	急須でおいしく淹れる日本茶教室♪		
プログラムのねらい	日本茶の知識(歴史や製造等)を知り、お茶の種類に合ったおいしく淹れ方を体得する。急須で淹れるお茶に親しんでもらう。		
講座名・テーマ 学習分野等	学 習 内 容 等 ( 具 体 的 に )	時間数 90分 (分・時間)	備 考 (備品等)
日本茶にスリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>種類 (煎茶, 深蒸し茶, 蒸し製玉緑茶, 釜炒製玉緑茶, 玉露, かぶせ茶, 茎茶, 粉茶, 芽茶, ほろ茶, 玄米茶, 7ん茶, 抹茶 etc)</li> <li>などから紹介。</li> <li>品種 (やぶきた, さやまかおり, やたかみどり etc) などの説明</li> <li>製造... 茶畑 ~ 蒸す ~ 揉む ~ 乾燥 ~ 袋詰 の流れ。</li> <li>歴史... 中国から伝わり 現在へ。</li> <li>栄養素... カテキン, カフェイン, テアニンの役割, 健康効果。</li> <li>茶殻の活用</li> <li>お茶飲み比べ</li> <li>茶を使った料理 お茶あてゲーム</li> <li>ペットボトルのお茶の需要が高まっているが茶葉を使い急須で淹れた本物の味を知る</li> </ul>	30分	<p>人数や受講者属性によりこのやり方</p> <p>抜粋</p>
日本茶の淹れ方	インストラクション「茶器, 水, 湯の温度と量, 葉の量, 浸出時間, 持ち方注ぎ」	20分	
実習	グループごとに、いれて試飲。	30分	

まとめ