

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(りゅう ゆみこ)

プログラム名	毎日の暮らしの中で 気軽に楽しむ日本茶♪		
プログラムの ねらい	急須を使って日本茶を丁寧に淹れて味わう。お茶の歴史や製造産地について、またお茶の種類による淹れ方の違いや茶器の扱いを知る。県特産の狭山茶の特徴を知る。		
講座名・テーマ 学習分野等	学 習 内 容 等 (具 体 的 に)	時間数 (分・時間)	備 考 (備品等)
日本茶について	*日本茶の種類(煎茶・深蒸し煎茶・蒸し製玉緑茶・釜炒り製玉緑茶・玉露・かぶせ茶・茎茶・粉茶、焙じ茶・玄米茶・抹茶・碾茶)等を紹介する。		
	*日本茶の産地について *県特産の狭山茶について		
	*日本茶の栽培について		
	*日本茶の製造について		
	*日本茶の歴史について		
	*日本茶の成分について		
	*日本茶の健康効果について		
	*茶殻の活用		
	*茶殻を使った料理		
	*茶器について		
日本茶の淹れ方	<説明&実習>		
	*湯の温度 *湯の量 *茶の葉の量		
	*浸出時間 *注ぎ方(廻し注ぎ)		
	*茶器の扱いと、そのお茶に合った淹れ方。		
	参加者同士で淹れたり淹れられたりして、お茶を頂く。		
	*茶殻を食べる。		
	*湯の温度を変えて淹れる。	計 60 分	