

人材バンク “魅学” プログラム例記入書

登録者名 (団体名)

志保 龍祐美子

01

プログラム名	急須でおいに淹れる日本茶教室♪		
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に淹れ方を理解する。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)
日本茶にハマる	<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, てん茶, 抹茶 etc.) などから紹介。</li> <li>品種 (やぶきた, さやまかおり, ゆたかみどり 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	人数や受講者属性によってこのやり方
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, まわり注ぎ」	20分	
実習	グループごとに、いれて試飲。	30分	

まとめ