

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

10

プログラム名	毎日の暮らしの中で楽しむ 日本茶		
プログラムのねらい	急須を使って日本茶を でいいに淹れて日本茶を味わう。 お茶の種類による淹れ方の違い、茶器の扱い方を知ってもらう。		
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)・時間	備 考 (備品等)
日本茶について	<ul style="list-style-type: none"> 種類 (煎茶, 深蒸し茶, 蒸製玉緑茶, 釜炒製玉緑茶, 玉露, ほうじ茶, 抹茶, 粉茶, 芽茶, ほろ茶, 玄米茶, てん茶, 抹茶 etc) などを紹介する 製造 .. 茶畑 ~ 蒸す ~ 揉む ~ 乾燥 ~ 袋詰め の流れ 栄養素 .. カルキン, カフェイン, テアニン, ビタミンC 等の働き, 健康効果 	30分	
日本茶の淹れ方	<ul style="list-style-type: none"> 煎茶の淹れ方のベストポジション (湯の量, 温度, 葉の量, 浸出時間, 押し注ぎ, 二煎目の淹れ方) 		
実習	<ul style="list-style-type: none"> 実際に淹れて、飲む。一煎目二煎目の味の違いを楽しんだり、茶殻を観察したり。丁寧に日本茶を淹れ合わせる。お茶の種類による湯の温度や、浸出時間を変えること知りせる。また、お茶に合った茶器の紹介もある。茶殻に、お茶や抹茶のフレーバーを付けて食べる。 	60分	

まじゆ