

特集『川根茶 呈茶体験教室』

12月22日（金）、本校の前身である静岡工業高校電気科を卒業された原田全修様が講師を務めてくださり、世界農業遺産「静岡の茶草場農法」の茶葉を使って、本格的な呈茶を体験させていただきました。

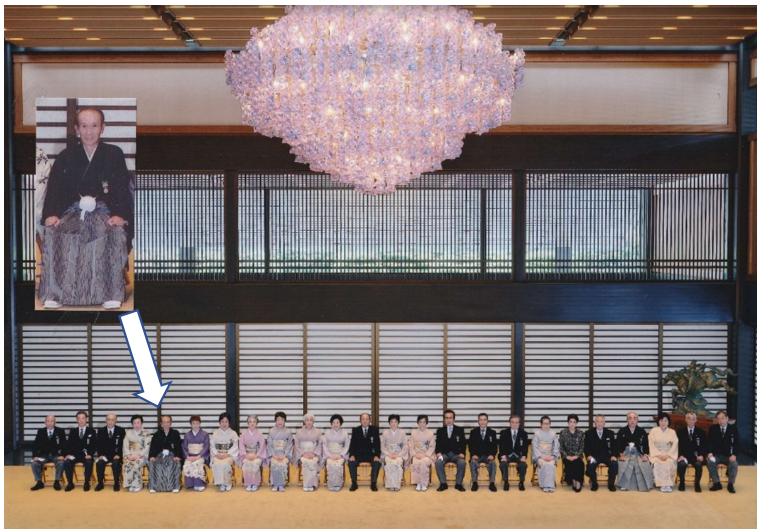


講師の原田全修様は、昭和38年度のご卒業で、中部電力に勤められた後、川根本町議会議員を2期、川根本町社会福祉協議会の会長を3期お務めになりました。

長年、保護司として御活躍され、今年春の叙勲で「藍綬褒章」を授章されました。



約400年、先祖代々受け継がれた茶畑を引き継がれ、平成30年に「川根茶工房ティファーム」を創業されました。工業を学んできたからこそその発想で、次々と新商品を世に出されています。



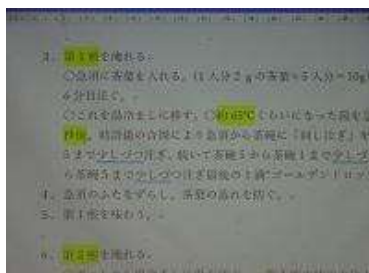


映像資料などを使いながら、わかりやすく説明していただきました。



香りを確かめています。

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」で生産されたティファームの品種「せいめい」という茶葉でお茶をいれました。



川根茶の美味しい淹れ方を、丁寧に教えていただきました。



茶葉を急須にいれます。



茶碗に六分目ほど注いだお湯を湯冷ましに移します。





約65℃くらいになったお湯を急須に注ぎます。



蓋をして60秒後、急須から茶碗に「回し注ぎ」を開始します。  
最後の一滴「ゴールドドロップ」まで出し切るのがポイントです。



急須の蓋をずらし、茶葉の蒸れを防ぎます。



第2煎、第3煎をいれます。





和菓子を食べながら、第3煎を味わいます。



内容が大変濃く、美味しくて勉強になる楽しいひと時でした。  
原田先生、ありがとうございました。

☆「『可能性の扉を開く鍵』がきっとみつかる」☆ 静岡県立科学技術高校