くふうしてまなぶ つよくてたくましい こころ やさしい 子

2月19日(金曜)おいしいお茶の淹れ方教室

5年生は、JA 嬉野支所 青年部の方を講師にお招きして、おいしいお茶の淹れ方教室を開催しました。お茶の歴史、成分と味、効能についてわかりやすくお話をしていただいた後、お茶の淹れ方を体験しました。最近は、ポットを使わない?のか、ポットからお湯を出すのに苦労する子がいたり、急須も珍しそうに見る子もいたり。温度を70度に下げて淹れる一煎目は、うまみと甘み、ポットから直接お湯を注ぐ二煎目は苦みというように、味の違いやそれぞれのおいしさを味わいました。

おいしいお茶を淹れるには、温度、茶葉の量、待ち時間、注ぎ方に注意する必要があるとわかり、家でも試 してみたいと話す子もいました。























