

美味しさ届けます！～お茶の煎れ方教室～

7月12日（金）4校時目に、『おいしいお茶の入れ方教室』を実施しました。家庭科の宮崎聡子先生が、お湯の沸かし方から注ぎ方に至るまで、「なぜそうした方がいいのか」丁寧に説明し、実際にお茶を入れてみせてくださいました。いったん湯呑に注いだお湯は別の器に移し替え、湯呑みを温めた後でもう一度注ぎます。急須のふたに空いている穴は注ぎ口の方に向けます。すると、中の茶葉は注ぐときに急須の中で踊り、おいしさを一層引き立てるのだそうです。また、茶碗の図柄はお客様に見えるように差し出します。お茶と器を楽しんでいただく心遣いだそうです。

日頃、お茶を入れるのに慣れているつもりだった生徒たちも、あらためて文化としてのお茶の作法を学び、心にゆとりが持てたようでした。

