

支部交流企画「宇治で宇治茶を極める」結果

1 日時

令和7年10月18日（土） 午後1時15分「京阪宇治駅」集合

2 行程

(1) 第一部「宇治で宇治茶を極める」

- ・京阪宇治駅 出発
- ・碾茶（てんちゃ）工場「福文製茶場」見学

100年前に造られた煉瓦炉（堀井式碾茶乾燥炉）を前に5代目の福井景一氏から、「お茶の種類」、「お茶の育て方」、「乾燥炉の行程」などについて説明を受けました。



ア お茶の「旨味」は根にあるが、若葉が出始めると葉が吸い上げる。この時期に、日に当たると「渋み」になってしまうため、碾茶や抹茶を育てるには、ワラやヨシズを被せる。現在は黒色のシートを使用する。

イ 碾茶、抹茶は収穫後すぐに乾燥させるが、煎茶、玉露は手もみしてから乾燥させる。

ウ 近年、碾茶、抹茶はカテキンなどの成分を含むことから、外国人に人気があり、生産が追い付かなくなってきたことから、政府主導で「煎茶畑⇒碾茶畑」が進められている。



・宇治茶道場「匠の館」
～抹茶点て体験自分で点てた抹茶を頂きました。～うまく、「泡立て」できたでしょうか？

- ・「茶づな」見学～お茶と宇治のまち歴史公園内
2021年10月、京阪宇治駅北側公園内に開館しました。
ミュージアムで、お茶の歴史や効用など色々な事柄について学びました。



- (2) 第二部「懇親会」～「月の蔵人」
月桂冠の酒蔵を改装した和食レストランで、お酒と食事に舌鼓を打ちながら、懐かしい思い出や近況話に花を咲かせました。特に、この日、行われた「箱根駅伝予選会」で農大が6位入賞を果たし本戦出場を決めたことで、より、会話が弾みました。



体調不良や所用のため、当日欠席がありましたが、昼の部12名、夜の部11名、ので14名の参加者がありました。

来年度は、9月から亀岡市を中心とした丹波で開催される「全国緑化フェア」を会場に、子供さんなどの家族の方を含めた交流企画にしたいと思います。

「R08年10月17日(土)」かな・・・