

とっておきの熊野 山村の暮らし体験講座 その二十二
『熊野の番茶作り』
～おいしい番茶の秘訣を学ぶ～

実施内容と
ツアーのポイント



五月の八十八夜の頃になると熊野はお茶摘みが始まります。

紀南ツアーデザインセンターでは来館いただいたお客様に番茶をお出ししています。そのお茶は北山川沿いの湯ノ口（三重県熊野市紀和町）という静かな集落で、無農薬で育てたお茶を長年作り続けている福山幸夫さんのものを使っています。

今回は福山さんを訪ねてお茶の炒り方とおいしいお茶の入れ方を学び、お茶の新芽を一つひとつ手摘みし、鉄釜で炒り、むしろの上で手揉みをして熊野の番茶作りを体験します。

熊野では茶の木は田畑の石垣や家の周辺に植えてあるところが多いのですが、福山さんの茶畑では茶の木を畝（うね）にし、摘みやすいように毎年手入れをして高さを揃えてあります。この茶畑を見ていると福山さんが愛情をかけて大切に茶の木を育てている様子が伺えます。

自分で作ったお茶は格別な味わいです。山村の春を楽しみながら熊野の番茶を作ってみましょう。



■実施日

平成20年5月3日（土・祝）雨天の場合は5月5日（月・祝）に延期

■集合

9：45 熊野市紀和町瀬流荘トロッコ前駐車場に各自お越しください

■場所

三重県熊野市紀和町湯ノ口

■進行

9：45 集合、オリエンテーション
10：00 現地着
10：00～10：30 番茶の説明
10：30～11：00 上手な焙じ方の実演説明と、番茶の試飲
11：00～12：00 お茶摘み
12：00～13：00 昼食（茶粥を福山さんがご用意くださいますが、各自弁当をご持参ください）
13：00～14：30 お茶炒り・お茶揉み
14：30～15：00 懇談
15：00ころ 解散 ご希望の方は湯ノ口温泉へどうぞ！

■募集人数

8名様（お申し込み多数の場合は、4月16日に抽選で決めさせていただきます。お二人以上で一緒に参加ご希望の場合は、グループで一人として抽選します。）

■お申込締め切り

4月15日（火）必着

■参加費

2,900円

【指導料、傷害・賠償保険代、実施経費の一部（通信費等）】

■持ち物

軍手（必ずをご用意してください）
帽子（日差しがきついです）・作業のできる服装・弁当・飲み物

■指導者

福山幸夫氏（三重県熊野市紀和町）

■ご注意

この企画は紀南ツアーデザインセンターが地域づくりを目的に作成した学習プログラムです。希望者が自己責任において任意で参加していただきます。万一の事故などに対する補償は、加入する保険の範囲内で行いますので、ご了解の上ご参加ください。

◇お申込み方法（[参加申込書はこちら](#)⇒）

同封のお申込み用紙にご記入いただき、ファックス、郵送でお送りいただくか、またはEメールでお申込みください。