

## 『熊野の番茶作り』

～おいしい番茶を手作りで～



熊野市紀和町湯ノ口は、熊野川支流の北山川沿いにある静かな集落です。昔からお茶所としても知られており、5月に入ると茶摘みをする人の姿が見られます。

熊野のお茶は“番茶”と呼ばれ、乾燥したものをもう一度焙じて、お茶のおいしさと香りを引き出します。熊野の茶粥はこの番茶で作ります。

この講座ではここで長年お茶作りをしている福山さんご一家を訪ねます。手入れがされた茶畑で新芽を一つひとつ手摘みして、鉄釜で炒り、むしろの上で手揉みをします。昔ながらの番茶の作り方を体験し、おいしいお茶が出来るまでの行程を学びます。

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。ご参加をお待ちしています。



摘んだお茶を炒ります



炒ったお茶を手揉みします



天日で乾かします

## 実施要領

### ■日時

平成21年5月3日（日・祝）

### ■集合

熊野市紀和町瀨流荘トロッコ前駐車場に各自お越してください

### ■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                                 |
| 10：00～10：20 | 番茶の説明                               |
| 10：20～10：40 | 上手な焙じ方の実演説明と、番茶の試飲                  |
| 10：40～12：00 | 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、各自弁当もご持参ください） |
| 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26日（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25日（土）必着

### ■参加費

2,900円

【指導料、材料費、国内旅行・賠償保険代、実施経費（通信費など）】

### ■持ち物

作業のできる服装、帽子、軍手、弁当、飲み物など各自が必要なもの

### ■雨天

雨天の場合は、5月5日（火・祝）に延期します

### ■指導者

福山康子さん（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、加入するレクリエーション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

郵便、ファックスまたはEメールでお申込みください。ご参加をお待ちしています。