

## 第13回食文化シリーズ 「手もみ茶」体験講座に参加

9月12日、大和茶の普及及び栽培技術の確立、茶葉を利用した新製品の開発等を行っている奈良県茶業振興センターにおいて開催された「大和茶のことがわかる体験講座」に参加し、「手もみ茶」を体験した。

茶生産者の指導で焙炉（ほいろ）と言う台で温められた茶葉を

1. 「葉振るい」で水分をとり、
  2. 「回転もみ」で力を加えてもみ、
  3. 「もみきり」で形をつけて乾かし、
  4. 「でんぐりもみ」で鉢状に伸ばし、
  5. 「こくり」で形を整え光沢を出す
- 等の行程を約3時間かけて行った。



最後の乾燥は昼食の間にセンターにお願いして、帰りには自分達で手作りしたお茶を持ち帰ることが出来た。3kgの生葉から600gしかできなかった。