

5月18日(日)

茶つみ体験

【募集定員】

30名(定員になり次第締め切らせて頂きます)

【応募方法】

参加者氏名、住所、連絡先を記入し郵送、もしくはFAXでお申し込み下さい *電話でのお申し込みも受け付けます。

【会費】

2000円(当日受付)

五月晴れの里山で、茶摘みを体験しませんか？

里山の丘陵部に広がる茶畑から「茶摘み歌」が聞こえてきそう。あなたの手で緑茶を仕上げる簡単製茶「かまいり茶」が楽しめます。

例年好評の茶つみ体験。1年で1回だけのイベントです。皆さんで摘まれたお茶は、各自製茶してお持ち帰りいただけます。



かまいり茶はお茶の伝来時からの製法ですが、1738年に永谷宗円が蒸して手もみをする現在の製茶法を創案し、宇治製煎茶の名を高めました。お茶漬けで有名な永谷園のルーツです。

多数の茶園があった丹波何鹿郡(現在の綾部市)上林郷を支配していた豪族上林家が室町時代に宇治に移り住み、代々上林家は宇治茶業界を代表する茶師を輩出。桃山時代には豊臣秀吉に重用され、江戸時代は徳川將軍家御用の茶師として仕えました。

現代も綾部は宇治茶の生産地のひとつであり、綾部茶ブランドとしても農林水産省の品評会で表彰を受けています。

朝霧に包まれる丹波特有の茶作りに最適な気候風土で栽培される綾部茶。まろやかな味、鮮やかな色合い、そして豊かな香りが特徴です。

特定非営利活動法人

里山わっと・あやべ

〒623-0235 京都府綾部市鍛冶屋町茅倉9番地

TEL:0773-47-0040 FAX:0773-47-0084

<http://www.satoyama.gr.jp> ayabe@satoyama.gr.jp



地元産「煎茶」ご注文承ります(100gあたり500円)。5月16日までにお申し込み頂ければお持ち帰り出来ます。