



苧木だより

No.4
2012.5

■ お茶摘み・釜炒り製茶体験

初夏の陽気漂う5月26日(土)、佐賀大生やNPOの方々など約50人が集い、茶摘みや数日前に完成した茶釜で炒ったりと貴重な体験をしました。



1



10時に苧木公民館集合。活動予定を確認して自己紹介をした後、車数台に便乗して苧木北部の茶畑へ向かう。

2

1ヘクタールある茶畑へ到着後、摘み方のレッスンを受けて、上から3～4枚のやわらかい葉を摘む。



3



午前中に約50人で摘んだ茶葉。約7キロの収穫。とてもみずみずしくて光って見える。

4

5月16日に完成したばかりの公民館横にある茶釜。石と赤土で基礎を造り、昔の鉄釜を据えた手作りの炉。40年ぶりの復活だそう。



5



お昼からは、しゃもじを使って摘んだばかりの茶葉を約 5 分ほど炒る。
なんと香ばしいにおいがしてくる。子どもたちも興味深々。



6



炒った茶葉を少し寝かせて冷ましたら、皆で輪になって手もみを開始。葉の原型がなくなってきた。



7



水乾を 2 回、締め炒りと仕上げ炒りと時間をかけて、
夕方には本格的な製茶が出来上がり。その量約 1 キロ。
すぐに淹れていただいたお茶は格別でした。

タイム
スリップ



昭和 30 年代頃の茶畑の写真

