



☆めざせお茶マスター～お茶のお店を開こう！～その2☆

お試し調理の2回目は、クッキー系を作りました。「お茶丸スノーボール」「お茶クッキー」「お茶むしケーキ」の3種類作りました。



【子供たちの感想】

スノーボールは、ちょっと丸くして離すのを忘れてしまっくつきそうになりました。でも、おいしかったです。お茶クッキーはサクサクで形もかわいくて、お客さんも喜ぶと思います。蒸しケーキは、ふわふわであんこも入っていたけど、あんこが嫌いな人もお茶が入っているので、お茶だから食べられると思いました！！

【IRさん】

ぼくが食べて一番おいしかったのは、お茶丸スノーボールでした。クッキーもサクサクしていたけど、お茶丸スノーボールの方がサクサクしていました。

【SHさん】

麺棒で伸ばすのがうまいと言われて嬉しかったです。ビニール袋に粉類とバターを入れて揉むのが気持ちよかったです。型抜きをするのも楽しかったです。私は、お茶の蒸しケーキが一番おいしかったです。おいしくできたので嬉しかったです。

【SAさん】

☆めざせお茶マスター～お茶のお店を開こう！～その3☆

第3回目のお試し調理は、ごはん系の「いなり茶」「お茶天かすおにぎり」「緑茶葉おにぎり(たくあん、さけフレーク)を作りました。いなり茶に使うお茶ごはんは学校の炊飯器で炊き、その他のごはんは各自で持ってきていただいたものを集めて作りました。(御準備ありがとうございました！)おにぎりやおいなりさんを作るのが初めての子も多くいましたが、楽しみながら作ることができました。



これで、作ってみたいメニューのお試し調理は終わりです。今後は、どのメニューをお店で売るか相談やスーパーラックさんとの交渉を進めていきます。今後の展開、乞う御期待です(^^)

☆手揉み茶体験をしました☆

手揉み保存会の皆さん（師匠）の御指導のもと、手揉み茶を作りました。お昼休憩を挟みながらの約5時間。立ったままひたすら揉み続けるのは、大人でも大変な作業です。子供たちは、歌を歌いながら揉むグループあり、「おいしいお茶ができるように！」「自分たちで完成させたい！」という思いを声に出して励まし合いながら頑張るグループあり、体全体に力を込めて揉む師匠や友達の様子を見てまねしてやってみる子あり…全員が最後まで根気強く取り組むことができました。師匠の皆さんからも「とても素直で真面目に取り組む子供たちですね。」と褒めていただけるほど素晴らしい姿でした。子供たちの思いがたくさん詰まったこのお茶は、お茶のお店でも活用していきたいと思います。また、「焙炉（ホイロ）が熱い。」「昔の人って大変だったんだね。」「お茶ができるまでこんなに時間がかかるんだ。」作りながら、たくさんの思いも感じることができました。貴重な体験をさせていただけたことに感謝です。



お茶もみ体験をしたよ。揉む力ややり方がすごく難しかったよ。下の板が熱いので、気をつけてやったよ。どんどん慣れて最後にはおいしそうなお茶ができたよ。師匠もやさしくてやりやすかったです。お店を開くときに、揉んだお茶を出したいです！また、自分でも揉んでみたいと思ったよ。またやりたいです。

【MRさん】

☆茶イルドスクールでお茶について学びました☆

クイズやスライドを使ってお茶のひみつやお茶作りに関わる仕事について学びました。お茶のクイズでは今まで学んだこともたくさん出て、楽しく学ぶことができました。



↑お茶クイズ満点でお茶博士になった
I Aさん