

プレスリリース【新イベント開催】

「なんで秋に茶摘体験？？？」

～秋の茶摘&製茶体験。三種のお茶を作って、新米茶漬を楽しもう～

京都・和束町の茶農家グループ【京都おぶぶ茶苑】(代表:喜多 章浩 <http://obubu.com/> 0774-78-2911)では、来る10月10日(土)に秋の新茶の手摘み体験を開催する。

日本茶の新茶といえば、通常早期されるのは春。

「夏に二番茶がとれるのは聞いたことがあるけど、秋に新茶なんてとれるんですか？」

お茶に詳しい人が多い同苑の顧客の中でもめずらしがられる秋の新茶。秋の新茶はコクやまろやかさでは春や夏採れのお茶にかなわないが、すっきりした透明感のある味わいは秋ならではのもので、ファンも多い。

今回のイベントでは、秋の新茶の手摘み、手もみ製法での製茶(煎茶づくり)体験に加え、その煎茶からほうじ茶と玄米茶を作る体験も行。参加者は、自分で摘んだ茶葉から作った「煎茶」「ほうじ茶」「玄米茶」の3種のお茶を持ち帰ることができる。

また、同苑のある京都・和束町で採れた新米と、自分で製茶したお茶を使ったお茶漬けも味わえる。その他にも、茶葉のてんぷらやお吸い物、和束町産の素材を活用した地産地消弁当、和束町でつくった和菓子なども味わえる、お腹にも心にも盛りだくさん・大満足のイベントとなりそう。

代表の喜多章浩は、「秋の新茶は、品質で言えばやはり春の新茶にはかなわない。でも、お茶の楽しみは高いお茶を買って飲むことだけではないことを知ってほしい。そのため今回は、ほうじ茶や玄米茶づくりというメニューも加えた。ほうじ茶も玄米茶も、実は煎茶を使って自宅でも作れる。今はペットボトルの手軽なお茶が人気だが、これをきっかけに、自分好みのお茶を自宅で作る楽しむ人が増えたらうれしい。環境にもやさしいですね。」と語る。

同苑は春・夏にも茶摘体験を開催し、新茶の手摘み、手もみ製法での製茶体験を行った。春・夏とも、50人の定員がすぐにいっぱいになる大人気だった。今回の体験は新しいメニューが加わったことにより、新規参加者・リピーターともに参加希望が増えることが見込まれる。

秋の新茶 手摘み&手もみ体験 詳しい内容

日時：2009年10月10日(土)
10:00 JR加茂駅集合(電車の方の送迎バス出発時刻)
10:30 グ린ティー和束集合・茶娘衣装着替え(希望者)
11:00～15:30 茶摘体験・手もみ体験
16:00 グ린ティー和束にて着替え後、解散 送迎バスで加茂駅へ (予定)
集合場所：JR加茂駅(電車の方 10:00集合)
グ린ティー和束(お車の方 10:30集合)
開催場所：撰原(えりはら)の京都おぶぶ茶苑 管理茶園
内容：新茶の手摘み・手もみ体験。ほうじ茶・玄米茶づくり体験。
茶娘衣装の貸与可能(20着)。収穫した新茶は、その場で生葉のかき揚げ・おすまし・新米を使ったお茶漬けにして味わう。
参加制限：特になし。子供同伴可能。
参加費：4800円(一般)
4000円(茶畑オーナー&オーナーご紹介者)
備考：当日、茶畑オーナーへのお申込み可能。その場合、参加費は、オーナー参加費4000円を適用。人数は30名～40名予定。

この情報のお問い合わせは、下記までお願いします。

お茶の通販・京都おぶぶ茶苑 合同会社
担当 松本 靖治 (まつもと やすはる) 喜多 章浩 (きた あきひろ)
URL: <http://obubu.com/> mail: obubu@obubu.com
電話: 0774-78-2911 FAX: 0774-78-2215 携帯: 090-6129-6184
619-1213 京都府相楽郡和束町大字南小字大生水4-4

現地での様子などカメラ、ビデオ等の撮影も可能です。
また、読者プレゼントなどへの商品提供も可能です。