

**2年生学校設定科目「八女茶探究」において外部講師による「八女茶の正しい淹れ方講座」を行いました!**

7月2日(水)5・6時間目に、令和7年度2年生学校設定科目「八女茶探究」において「八女茶の正しい淹れ方講座」を行いました。この講座では、八女茶の淹れ方や飲み方に必要な基本的な知識と技術の習得を目的とし、家庭生活や社会生活の中で活用出来ることを目指しています。今年度は、八女農業協同組合茶業課の葉山裕一様を講師としてお迎えし、八女茶のスペシャリストによる緑茶(煎茶・玉露)の正しい淹れ方・飲み方を御指導いただきました。

**講義内容:緑茶の種類「煎茶(せんちゃ)と玉露(ぎょくろ)」の違いとは?**

煎茶は、新葉を摘んですぐに蒸して揉んで作られるお茶で最もポピュラーなお茶です。一方、玉露は新芽に覆いをし、薄暗い中で栽培した茶葉で作った高級茶で、旨味や香りに優れ、茶葉は細く、美しい形をしています。玉露は色も濃く、深いコクとまろやかな甘味が印象的です。葉山先生が用意して下さった冷茶の玉露を試飲しました。



**お茶の淹れ方の講義**

**お湯の温度と量を確認**

**均等に注ぎ同じ濃さに**



生徒感想 2年1組 鬼木美羽さん  
(広川町立広川中学校出身)  
お茶の正しい淹れ方・飲み方を学ぶことが出来たので良かったです。淹れ方だけで、味が変化していて驚きました。お茶を待つ時間や空間を楽しむことも理解したので、家族で楽しみたいです。

**生活デザイン科卒業生の社会での活躍を報告します!**

**就職: 柳育会柳病院 ケアワーカー**

**就職: (株)ナリコマエンタープライズ**

令和6年度卒業生 和住綺音さん  
(八女市立上陽北浜学園出身)  
高校在学中は、体育大会のブロックリーグ長を務めるなど、積極的に学校行事に取り組みました。生活デザイン科では、ヒューマンサービスコースを選択し、看護・福祉分野の知識や技術を身に付けました。4月から就職し、患者様の介護や病室の環境整備を行っています。判断力や冷静な対応が求められる現場の即戦力になれるように努力を重ねています。



令和元年度卒業生 椎窓羽海さん  
(八女市立矢部清流学園出身)  
高校在学中は、フードデザインコースで食物分野に興味を持ちました。高校を卒業して進学し、平岡調理・製菓専門学校の調理師本科で2年間学びました。卒業後は、高齢者施設の調理員の責任者として働いています。現在、仕事でお茶を点てる機会が多く、生活教養の茶道の経験と茶道部に入部していたことがとても役に立っています。



**就職: (株)オーレック人事部**

令和6年度卒業生 丸山紗輝さん  
(広川町立広川中学校出身)  
(株)オーレックの就職を目標に、高校生活は文武両道を心がけて、頑張っていました。4月に入社し、3カ月が経ちましたが人事部に配属され、電話対応や工場見学の説明等の仕事を行っています。高校生活で、硬式テニス部の部長をした経験や学校行事でリーダーをした経験が現在の人と関わる力に繋がっています。周りの社員の方々に支えられていることに感謝しています。

