

☆2年生学校設定科目「八女茶探究」において「八女茶の美味しい淹れ方・飲み方講座」が行われました! ☆

7月3日(水)5・6時間目に、令和6年度学校設定科目「八女茶探究」において「八女茶の美味しい淹れ方・飲み方講座」が行われました。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。八女農業協同組合茶業課室園悠介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八女茶「煎茶・玉露」の美味しい淹れ方と飲み方を御指導いただきました。



八女茶の歴史や茶の効能についての講義

湯の温度と量・茶葉の量を確認



湯を70℃に冷ます

同じ濃さに均等に回し注ぎ

甘味と旨味を味わう

☆室園先生の講義：煎茶の淹れ方☆
上級煎茶では、葉の量は3人で大匙2杯、湯量180cc程度です。お湯の温度は70～80℃で、高級茶は少し冷ましたお湯を使います。蓋をして1分ほど待ち、少量ずつ回し注ぎをして平均の濃さにし、最後の1滴まで注ぎ切って下さい。

八女玉露茶のテイスティング

低温で淹れた玉露は甘味とコクが強い!



☆生徒感想2年1組 松藤唯花さん
煎茶と玉露を飲み比べてみて、煎茶は爽やかな味がして飲みやすい印象がありました。玉露は甘味と旨味が強く、とても濃厚な味でした。お茶の淹れ方に違いがあり、他のお茶についても調べてみようと思いました。

☆生徒感想2年3組 松尾愛琉さん
家庭で自分で淹れたお茶より綺麗な緑色で、適温で正しい淹れ方をするとお茶の独特な甘味や苦み、風味が全然違うことが分かり、とても驚きました。急須で淹れた玉露を飲む機会がなかったので経験出来て良かったです。

☆麻生情報ビジネス専門学校 田室佐知子先生による3年生活教養「ビジネスマナー講座」が行われました!

7月4日(木)5・6時間目に「生活教養」の授業において、麻生情報ビジネス専門学校から田室佐知子先生を講師としてお招きし、ビジネスマナー講座が行われました。プレゼンテーションを見ながら、面接における心構えなど具体的な指導をしていただきました。就職試験や面接を9月に控えた生徒からは「目線や姿勢など、自分の意識次第で印象が変わることが分かりました!」という感想が聞かれました。今回の学びを就職や進学の面接で活かしていきます。

