

## 茶摘み ～栽培から加工、販売まで～

本校の緑茶は、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための J G A P (Japan Good Agricultural Practice) 認証を取得(平成31年1月8日)しており、「やぶきた」や「さやまかおり」などの品種を栽培しています。また、校地には製茶工場があり、摘んだ茶葉を加工・製品化し、「武蔵 府中茶」として販売しています。茶の栽培管理、茶摘み、加工等は、食品科学科の生徒が担当しており、4月27日(火)に2年生が、4月28日(水)に1・3年生が「茶摘み」の実習を行いました。



茶の摘み方「一芯三葉」

\*一芯三葉: 茎のいちばん先端にある芯(芽の部分)とすぐ下にある3枚の若葉を摘み取る方法。同様に「一芯二葉」という言葉もある。



茶摘みの様子



「かぶせ茶」の栽培

\*かぶせ茶: 茶樹に10日前後、覆いをして成長させた茶芽で製造した緑茶。煎茶よりも渋みが少なく、甘みとコクのある緑茶になる。

### 生徒の感想～茶摘み実習を行って～

「1・2年生の時は、暑さ、害虫(チャドクガ)等に苦心しましたが、3年目の今年は『ようやく茶摘みに慣れてきたな』と実感しました。また、見学した製茶工場内は、蒸し風呂のようでしたが、自分で摘んだ茶葉が製品になっていくのを見ることができて興味深かったです。」



加工工程の説明を聞く生徒



製茶工場内の設備: 写真は生葉流量計