

今年も「青総茶」が出来上がりました！🍵

本校には**茶畑**があります。今年も茶摘みの季節を迎え、1年次の必修科目「自然と農業」と2、3年次の選択科目「茶入門」の授業で、先日、茶摘み実習を行いました。5月の快晴の下、生徒たちは真剣な眼差しで作業を行っていました。茶摘みのコツは、「一芯二葉」で摘み取ることだそうです。1つの芯と2つの葉がついているものを手摘みします。約30分の作業で、一人100g程の茶葉を摘みました。

その後、その茶葉を殺青（^{きつせい}蒸して柔らかくすること）し、冷凍保存しました。その茶葉は後日、手もみで香りのよいお茶にする予定です！



茶摘みのようすです！



また、実習で摘んだ校内の茶畑とは別に、小作農場にも茶畑があります。そこで収穫した茶葉は、本校の「製茶室」で機械を用いて製茶を行います。機械を使うことで、味も香りも良いお茶になり、販売することもあります(年によって変わります)。製茶室がある学校は非常に珍しく、都立高校では本校を含めて3校しかありません(総合学科では本校のみ)！農業大学並みの設備は、農林高校時代からのものを引き継いでいおり、青総の特徴の1つです。

それでは、製茶の過程をお伝えします！

<製茶方法>

製茶には大きく分けて「殺青（蒸す）→ 揉む → 精揉 → 乾燥 → 香りだし」の工程があり、それぞれの作業はすべて機械を用いて行います。



収穫した茶葉です！



製茶は様々な機械が稼働し、
製茶工程はすべてここで
行われます！



少しずつ茶葉らしく
なってきました！



美味しいお茶ができるまでには、なんと6時間もかかります！



風味豊かで味わい深い「青総茶」の完成です！！



製茶したてのお茶は
とても美味しかったです！