

～かめやま文化年 2014 メイン事業～

かめやま茶学校 開校式

1 限目 ベにほまれ紅茶摘み



5月25日(土)、すがすがしい朝の風を感じながら、亀山市野村地区コミュニティセンターで「かめやま茶学校」の開校式が開催されました。

式終了後、参加者のみなさんは一里塚の近くにあるべにほまれの茶園に移動し、紅茶摘みを開始しました。茶摘みが始まると、あたりにはべにほまれ紅茶の芳しい香りが広がり、参加者の鼻をくすぐりました。

お昼前には紅茶摘みを切り上げて野村地区コミュニティへ戻り、おいしいお茶の入れ方やべにほまれについての知識を深めました。

ご協力いただきました kiseki の会のみなさん、ありがとうございました。



美味しい紅茶の入れ方

用意するもの	紅茶の葉(1杯辺り2g～3g)。大きい茶葉は、ティースプーン大盛り1杯 はい。「べにほまれ」の茶葉(お茶)。 ティーカップ、ティーポット(鉄製でなければ蒸気などでOK)。 ティースプーン、時計、茶こし
ティーポット ティーカップを温めます	入れた後の紅茶が冷めにくいように、あらかじめお湯を入れて温めておきます。 美味しい紅茶を長い時間楽しむためのひと手間です。
お湯を沸かします	お湯は、実はふたたびの水道水が適しています。空気がいっぱい含まれているので、沸かしてポットに注いで、フーフーが乾気にジャンピングし、美味しい紅茶を淹れることができます。 温度は、95度がベスト。10円玉くらいの葉がポコポコ出てきたらOKです。
ティーポットに お湯をそそぎます	温めるために沸いていりお湯を捨て、茶葉を入れます。ティーカップ1杯分の湯量は、150～160mlが目安です。少し高めの位置から、お湯を勢いよく注ぎ、2分美味しい紅茶を淹れることができます。
茶葉を1杯取り	お湯を注いだら、すぐにポットのふたを開けて、茶葉を1杯取り出します。蒸気は下がりますが、匂いが好きです。 蒸気結果が落ちて、より美味しくなります。

お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。

お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。

お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。お茶を淹れ、スプーンでそっと取り出します。

亀山紅茶
世界が認めた日本初の紅茶品種
「べにほまれ」

“kiseki の復活”