

新茶と和菓子 楽しむ

ホームメイドクッキング

ホームメイドクッキングは4月26日～5月15日まで、東京都、神奈川県と静岡県の8教室で「新茶と和菓子を楽しむ会」を開催し



講習の使い方急須

はじめにホームメイドクッキングの講師による和菓子作りが行われた。参加者は「日(ひより)」と名付けられた棹物(さおもの)タイプの涼やかなで淡い色

はじめてのホームメイドクッキングの講師による和菓子作りが行われた。参加者は「日(ひより)」と名付けられた棹物(さおもの)タイプの涼やかなで淡い色



「日(ひより)」の和菓子

合いの和菓子づくりに挑戦した。次に、参加者が急須を使い、牧之原産の新茶をいれる講習が行われた。茶葉の量、湯の量と温度、浸出時間などに注意し、注ぎ方を工夫することで、お茶がさらにおいしくなることを学んだ。

た。静岡県牧之原市の小栗農園が協力した。新茶の時期にお茶のプロからおいしくいれるコツや楽しみ方を学ぶ内容で、小栗農園の柴田恭宏氏が講師を務めた。静岡県内の茶産地の紹介に続き、アミノ酸、カテキン、カフェインなどの緑茶に含まれる成分の効能と、温度による成分の溶け出し方の違いが説明された。

さらに「茶摘み」で歌われる八十八夜ごろに摘まれたお茶がおいしい理由や、世界農業遺産に登録された茶草場農法の説明も行われた。

最後に、再びお茶とお菓子を楽しんだ。参加者には新茶のお土産が贈られた。小栗農園は「参加された皆さまは大変熱心で、やりがいがあった。おいしい新茶を楽しんでいただくことができた」として、今後も協力を続ける考えを示している。