

令和6年度 第10回はだの生涯学習講座

参加無料

【地元を新発見】

OMOTAN
表 丹 沢

秦野 × 茶の世界

秦野のお茶について、全国や県内の生産品種などと比較して色、香り、味の特徴や、秦野で実際に行っているチャノキの栽培、製茶工程などを生産者から紹介いただきます。また、実際にお茶を淹れて飲んでみる、味覚や嗅覚も使った体験型の講座です。

日時

2月22日(土)

13:30~15:00

※ 事前申込制

場所

はだのこども館

多目的ホール(1階)

※公共交通機関を御利用ください。
秦野駅北口から「秦23系統 藤棚行」
に乗り、「ジョイフルタウン」バス停下車



申込

定員30名(申込先着順)

令和7年2月3日(月)

8:30受付開始

電話受付(☎84-2792)

または電子申請

電子申請は
右の二次元
コードから
すぐ申込
できます



件名を『2/22はだの
生涯学習講座』とし、
住所・氏名・電話番号を
記入のうえ、メールまたは
ファクスでも受け付けます
※定員超過等で参加不可の場合
のみ返信します

やまぐち いさむ

講師 山口 勇 氏 緑茶工房わさびや茶園園主

秦野市出身・在住。野菜等を生産していた父は、山の神様が鎮座する祠をいただく標高およそ300mの地に、祠を囲むように茶を植え、茶農家として創業。父の跡を継ぎ、丁寧な茶園づくりにより良質な生葉を栽培し、葉の状態を見据えた蒸し・揉みを大切に、妻とともに茶の生産を続けてきた。

県茶業振興協会主催「茶品評会」(香氣、滋味等を審査)や「茶園共進会」(土壌や木の状態等を審査)に出品し、最高位である農林水産大臣賞を通算17回受賞。令和元年度、3年度及び5年度、品評会と茶園共進会とも同賞受賞。品評会では「濃緑で旨味が高い」、「形は細く丸くよれ、色は緑がさえ、新鮮な香りとうま味が強い」と評され、満点を獲得。茶づくりに適した地形、風土など自然環境に感謝しながら、生産に励んでいる。山の神様を擁する茶園にちなみ、現在希少な在来種を種から育てて仕上げた和紅茶には「ゴッド・オブ・マウンテン」と命名。



問合せ

秦野市文化スポーツ部 生涯学習課

TEL: 0463-84-2792 FAX: 0463-86-6563

メール: s-gakusyu@city.hadano.kanagawa.jp