

大和茶を楽しむワークショップ

～大和茶のお話とその栽培方法から味わいまで～

- 日時 7月30日(土) 15時～17時迄
 - 場所 JR奈良駅構内1階「奈良のうまいものプラザ」
 - 募集人数 先着10名
 - 参加方法 7月20日(水)迄に直接「奈良のうまいものプラザ」にお申し込みください。受付時間9時～17時
- 参加費無料**

(予定人数に達した時点で締切とさせていただきます)

■ワークショップ内容

大和茶の栽培方法からその歴史を学んでいただきます。その後、大和茶の飲み比べや貴重な手もみ茶の試飲もしていただく事ができます。

講師 茶師 上久保 淳一 さん (奈良市月ヶ瀬在住)

【大和茶について】

奈良県での茶栽培の歴史は古く、大同元年(806年)に弘法大師が唐(昔の中国)より茶の種子を持ち帰り、播いたものが大和茶の最初の栽培と伝えられています。大和茶の産地は標高200～600mの高原地域にあり、昼夜の寒暖差が大きく、新芽がじっくり育つため、自然な甘みや旨味が生きた茶葉が収穫できます。



参加申し込み先

写真提供 KURAYA