

講座番号  
C014

# 日本茶・中国茶・紅茶・微生物発酵茶 ～お茶のちがい・知っていますか?～

カレッジ講座

あなたが受講する講座

## 講座講師・内容

栗田和弥 [地域環境科学部造園科学科助教]

平野裕美 [お茶と暮らしの研究者]

齋藤雅子 [隠れ茶を守る会]

**Aクラス:**煎茶にも「蒸し・釜炒り・深蒸し・浅蒸し」プーアル茶にも「生・熟」など違いがあります。緑茶は熱を冷まし、紅茶は温め、プーアル茶は油を分解など、特徴もそれぞれ。実際に味わいながら、自分の好み・季節や体調・食事に合わせたお茶選びで暮らしを豊かに!国内外の産地を訪れ中医薬膳師でもある講師が、気軽に日常に取り入れ健康にも役立てながらお茶を愉しみ仲良く暮らすコツをお伝えします。

**Bクラス:**一回目緑茶、二回目白茶・烏龍茶、三回目紅茶・微生物発酵茶。それぞれのお茶について製法をご紹介、そのお茶の特徴をおさえていただき、お茶を淹れます。すると、いつものお茶も、より上手に淹れることができます。お茶に合わせた水・器・お菓子選び、季節や体調に合わせたお茶選びのコツなどもお伝えいたします。暮らしの中で楽しく役立てていただけるお茶のいろいろを、様々な角度からお伝えし、実際に体験していただきます。

平野裕美 [日本茶インストラクター/中国茶インストラクター/中国茶高級茶藝師/中国茶高級評茶員/国際中医薬膳師]

齋藤雅子 [都市農村交流コーディネーター/グリーンアドバイザー/お茶検定一級]



## カリキュラム

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

### Aクラス(入門)

**[1回目] 10/10(水) 13:00~15:00**

緑茶・烏龍茶・紅茶・微生物発酵茶の違いを知る

**[2回目] 11/ 7(水) 13:00~15:00**

テイスティングいろいろ・茶畑の現状を知る

**[3回目] 12/ 5(水) 13:00~15:00**

お茶の気軽な愉しみ方からおもてなしまで実習

### Bクラス(中級)

**[1回目] 12/15(土) 13:00~15:00**

緑茶の製法を知り特徴を味わう

**[2回目] 1/12(土) 13:00~15:00**

白茶・烏龍茶の製法を知り特徴を味わう

**[3回目] 2/16(土) 13:00~15:00**

紅茶・微生物発酵茶の製法を知り特徴を味わう

## 詳細

会場: 世田谷キャンパス

受講料: 各クラス12,000円

定員: 各クラス20名(対象:18歳以上)※最少催行人数10名

申込期間: 9月7日(金)~9月24日(月)

※定員を超えた場合は抽選になります。