

授業紹介

11月6日(火) 多文化コースの授業「日本文化理解」の中でおいしいお茶の淹れ方・選び方など日本茶に関する授業が行われました。海外からの学生も佐賀の嬉野茶を口にして日本茶の魅力を知ったときの表情はなんとも複雑！でした。



えっ～！外国の先生が日本茶？

と思いますよね？徳永ヴェア先生は日本茶アドバイザーで茶育指導士の資格をお持ちです。佐賀の嬉野茶の魅力を多くの方々に伝えていらっしゃいます。

日本茶を味わう



お茶の歴史を知る

日本茶栽培のはじまり【栄西禅師と脊振山】と嬉野茶(うれしの茶)のはじまり【焼物文化と釜炒り茶】についてのお話から始まり、地元佐賀のお茶の特産として息づいた経緯がわかるお話がありました。

お茶の種類・成分を学ぶ

嬉野茶(うれしの茶)は丸みを帯びた葉の形が特徴的なお茶です。そのため、「玉緑茶」と呼ばれ全国的に見ても大変珍しい種類のお茶です。また、「ぐり茶」とも呼ばれています。嬉野茶には現代的な製法の「蒸し製玉緑茶」、伝統製法の「釜炒り茶」の2種類があります



温度でどのような成分が引き出されるか？で適温が決まります。とスライドを使ってわかりやすく説明されていました。



最後にお茶の葉を口に。徳永先生オススメは青じそドレッシングをふりかけて！外国からの学生にはドレッシングが口に合わなかったのか？じゃんけんして罰ゲームのようになってしまいましたが、お茶の魅力はしっかり伝わったようです。

お茶を食べる



九州西北部の霧深い温泉地・嬉野の山里の澄んだ空気と豊かな大地に育まれ紡ぎ出された最高傑作・うれしの茶「一服のつまいお茶」を煎じる気持ちと作法も学びました。余談：徳永先生にお茶について聞きたいことがあれば、嬉野に足を運んでみてもよいかと！