＜応用編＞サンプル⑴ミニ茶歌舞伎体験

＊下線部分を内容にあわせて変更

「静岡茶講座2nd」 　授業プラン　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　実施日□年△月○日（火）

学校名：○○○○○小学校　（△年生の親子）　　　　　　　　　　　　講師名：○○○○

|  |  |
| --- | --- |
| テーマ | ミニ茶歌舞伎を体験する |
| 授業内容 | １．静岡のお茶を飲み比べて何のお茶かを当てる  ２．お茶の味や香りの違いと自分の好みを知る |

■参加者数：24　人（保護者12名＋児童12名）　■テーブル数：2人掛け長テーブル×12

■授業時間：○○: ○○～○○: ○○　■実施場所：多目的ホール（スクール形式）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 時　間 | 進　行（講師） | バックヤード（助手） |
| 00  01  05  10  15  20  32  41  45 | 挨拶  ・講師　挨拶（助手は名前のみ）  お家でお茶を淹れて飲んだか問い掛ける  茶歌舞伎とは？  ・歴史と楽しみ方  ミニ茶歌舞伎のルール説明  ・豆茶碗は配手が手袋をして配る  ・解答用紙の書き方  茶葉４種類の特徴  試飲開始　４種類  ※２番目以降のお茶は、試飲の様子を見ながら煎手に合図をする  茶歌舞伎開始　３種（４種３煎）  ・相談しないようにと優しく注意  ・ゆる～く、楽しく！  答え合わせ  まとめ・質疑応答  ・家庭での復習用のお茶の説明（前回と違う）  終了 | 講師、助手ともに前へ（挨拶が終わったら  後方へ移動）  お湯の管理（１ℓポットは常に満タンに）  ㊟お茶は予算に合わせて講師が選び準備する  助手４名は拝見本を持ってテーブルを回る  試飲順　１、〇〇〇　　２、△△△  ３、◇◇◇　　４、☆☆☆  煎手：助手A(手袋着用)  配手：助手B、助手C、助手D、助手E  ・豆茶碗を配る(手袋着用)  ・配茶順は交互に  煎手、配手は、試飲と同じ  煎手は試飲と同じ味になるように淹れる  本番順：１、◇◇◇　　２、〇〇〇  ３、☆☆☆  ※テンポ良く３種類を交互に配茶する  全問正解者に拍手 |

■集合時間：〇時〇〇分　　　　　　■場所　来客用駐車場

■服装　白ブラウス又はシャツ　黒系パンツ・スラックスまたはスカート

■持ち物　エプロン、滅菌した布巾５枚、会員証、バッヂ、上履き、フェイスシールドと透明マスク

■助手および研修生は、このプランが届きましたら講師へ確認の連絡をお願いします。

（ショートメール可）　連絡先TEL：○○○－○○○○－○○○○（講師名：○○○○）

＜応用編＞サンプル⑵お茶とお菓子のペアリング

＊下線部分を内容にあわせて変更

「静岡茶講座2nd」 　授業プラン　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　実施日□年△月○日（火）

学校名：○○○○○小学校　（保護者）　　　　　　　　　　　　　　　講師名：○○○○

|  |  |
| --- | --- |
| テーマ | お茶とお菓子のペアリングを体験しましょう |
| 授業内容 | １．お茶の種類とそれぞれに合うお菓子を学ぶ  ２．お茶を淹れて、お菓子を食べながら自分の好みを知る |

■保護者数：18　人　■テーブル数：3人掛け×6　■授業時間：○○: ○○～○○: ○○

■実施場所：家庭科室

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 時　間 | | 内　　容 | | 留意点 | |
| 00  01  05  20  45  50 | | 挨拶  　・講師　挨拶（助手は名前のみ）  お家でお茶を淹れて飲んだか問い掛ける  お茶の種類とそれぞれに合う和菓子と洋菓子を学ぶ  ・煎茶・ほうじ茶・玄米茶と相性の良いお菓子を考える  和菓子VS洋菓子、甘いものVSしょっぱいもの等  受講生に問い掛けながら自由に発言してもらう  1人分の煎茶を美味しく淹れてみましょう（基礎編の復習）  ☆淹れ方を確認しながら、同時進行で行なう  　・淹れ方のポイント（＊茶の味成分と浸出温度の関係について）  １．お湯の温度　70℃位（湯呑を触って確認）  ２．茶葉の量  ３．お湯の量  ４．浸出時間（一煎目はタイマー使用）  ５．手返し、最後の一滴  ６．フタを外し、急須の後ろ側を叩いて茶を移動させる  配られたほうじ茶、玄米茶とお菓子（栗ボーロ、チョコレート、  せんべい）を食しながら、ペアリングを楽しむ  ㊟お菓子についてはアレルギーの確認  ・特徴や感想などをシートに記入する  ・ペアリングを体験してみたいお茶とお菓子を考えてシートに  記入する  ※好みやお口直しで二煎目、三煎目を淹れて飲んでも良い  まとめ、質疑応答  ・家庭での復習用のお茶の説明（品種茶など前回と違うお茶）  終了 | | 講師、助手ともに前へ  （挨拶が終わったら  後方へ移動）  助手２名はバックヤードにて大急須でほうじ茶と玄米茶を淹れて椿茶碗で準備をする  受講生が淹れ終わった頃に手分けをして配る  (手袋着用)  その他の助手は個包装のお菓子3種類が入った袋を配る  (手袋着用)  ㊟お茶とお菓子は予算に合わせて講師が準備する | |

■集合時間：〇時〇〇分　　　　　　■場所　正面玄関前

■服装　白ブラウス又はシャツ　黒系パンツ・スラックスまたはスカート

■持ち物　エプロン、滅菌した布巾５枚、会員証、バッヂ、上履き、フェイスシールドと透明マスク

■助手および研修生は、このプランが届きましたら講師へ確認の連絡をお願いします。

（ショートメール可）　連絡先TEL：○○○－○○○○－○○○○（講師名：○○○○）

＜応用編＞サンプル⑶オリジナルティー

＊下線部分を内容にあわせて変更

「静岡茶講座2nd」 　授業プラン　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　実施日□年△月○日（火）

学校名：○○○○○中学校　（△年生の親子）　　　　　　　　　　　　　講師名：○○○○

|  |  |
| --- | --- |
| テーマ | 煎茶に一工夫をしてオリジナルティーを作ろう！ |
| 授業内容 | １．お茶に火入れをしてほうじ茶を作る  ２．お茶に玄米を入れてMy玄米茶を作る |

■参加者数：24　人（保護者12名＋生徒12名）　■テーブル数：4人掛け×6

■授業時間：○○: ○○～○○: ○○　■実施場所：家庭科室

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 時　間 | | 内　　容 | | 留意点 | |
| 00  01  05  25  45  50 | | 挨拶  　・講師　挨拶（助手は名前のみ）  お家でお茶を淹れて飲んだか問い掛ける  オーブントースターでほうじ茶を作る  ・講師が説明しながら教壇で行なう  コツや時間の管理など、ポイントを伝える  ・淹れている間に、ほうじ茶の特徴や効能などを説明する  ・ほうじ茶をお菓子と共に味わう  ㊟お菓子についてはアレルギーの確認  煎茶(〇ｇ)と玄米(〇ｇ)が別々に入った袋を配る(手袋着用)  玄米茶を作って淹れてみよう！  ・講師の指示で急須に煎茶と玄米を好みの割合で2人分を入れる  ・2人分の玄米茶を美味しく淹れてみましょう（基礎編の応用）  ☆淹れ方を確認しながら、同時進行で行なう  　・淹れ方のポイント（＊茶の味成分と浸出温度の関係について）  １．お湯の温度　80℃位（湯冷ましで1回冷ます）  ２．茶葉の量  ３．お湯の量  ４．浸出時間（一煎目はタイマー使用）  ５．廻し注ぎ、最後の一滴  ６．フタを外し、急須の後ろ側を叩いて茶を移動させる  ・玄米茶をお菓子と共に味わう  ・飲みながら、玄米茶の特徴などの説明を聞いていただく  ※残った煎茶と玄米はお持ち帰りいただく  まとめ、質疑応答  ・家庭での復習用のお茶の説明（品種茶など前回と違うお茶）  終了 | | 講師、助手ともに前へ  （挨拶が終わったら  後方へ移動）  準備時に不足分のほうじ茶を作っておく  出来上がったほうじ茶と合わせて助手が大急須で淹れて、椿茶碗で個包装のお菓子と共に配る(手袋着用)  準備時に量って、袋に詰めておく(手袋着用)  助手は個包装のお菓子を配る(手袋着用)  ㊟お茶、玄米、お菓子は予算に合わせて講師が準備する | |

■集合時間：〇時〇〇分　　　　　　■場所　来客用駐車場

■服装　白ブラウス又はシャツ　黒系パンツ・スラックスまたはスカート

■持ち物　エプロン、滅菌した布巾５枚、会員証、バッヂ、上履き、フェイスシールドと透明マスク

■助手および研修生は、このプランが届きましたら講師へ確認の連絡をお願いします。

（ショートメール可）　連絡先TEL：○○○－○○○○－○○○○（講師名：○○○○）