＜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） |
| 000105101520324145 | 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 |
| 000105204550 | 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 |
| 000105254550 | 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：○○○○）