

お茶の文化をステキに彩る

「茶と文化」講座



フリーアナウンサー 牧野光子 講師

講座
受講生
募集

お茶の美味しい入れ方、お茶を使ったお菓子作り、お茶の手揉みから手揉みまで、その道の達人から学ぶ講座です。日頃の生活にお茶を上手に取り入れるヒントを得るチャンスです。地域のお茶の文化に触れて素敵な時間を過ごしましょう。

はじめての方でも安心して参加していただけます。

▼昨年(平成25年度)の様子

第1回	第2回	第3回	第4回	第5回
美味しいお茶の入れ方	手摘み体験	元気が出る発声法	コントラバスとピアノを聴きながら	茶の手揉み体験

▼昨年度受講生の感想

- 美味しいお茶の入れ方がわかりました。●素敵なクリスマスリースができました。●初めての手揉みで緊張しましたが、とても良い体験でした。
- ゆっくり音楽を聴き、お茶を飲み、とても良い時間を過ごしました。●茶摘み体験が楽しかった。

回	開講日	講座内容	講師	会場
1	6月21日(土) 13:30~16:30	美味しいお茶の入れ方	日本茶インストラクター 土屋裕子	菊川市町部地区センター
2	7月19日(土) 9:30~12:30	講演「お茶アラカルト」 グリーンピア見学 お茶の手摘み体験	静岡大学農学部 教授 森田明雄	グリーンピア 牧之原
3	9月6日(土) 13:30~15:30	講演「お茶と温泉のお話」 演習「元気が出る発声法」	フリーアナウンサー 牧野光子	掛川グランドホテル
4	10月4日(土) 10:00~12:00	匠の技 お茶を使った和菓子作りに挑戦	献上菓舗 大竹屋 大竹秀一郎	小笠高校 食品棟
5	11月15日(土) 13:30~16:30	お茶の手揉み体験とお茶トーク	菊川茶手揉保存会	小笠高校 茶業棟
6	12月21日(日) 10:00~12:30	お茶れなクリスマスアレンジ	NFD本部講師 青島康子	小笠高校 農場管理棟

※講座内容及び時間等につきましては若干の変更がある場合もございますのでご了承ください。

参加費 8,000円(全回分)※第1回目の講座時に集金いたします。
定員 30人※受講生以外の各講座への参加はご遠慮ください。
募集期間 平成26年4月14日(月)~5月15日(木)
※定員となり次第、募集を終了します。
申込方法 下欄受講申込書にご記入の上、FAXまたは郵送にてお申し込みください。

FAX **0537-36-4690**

郵送 〒439-0022 菊川市東横地1222-3
静岡県立小笠高等学校内 小笠茶文化協議会事務局 宛

※これらの情報は講座目的以外には使用いたしません。

主催
小笠茶文化協議会
賛助団体
菊川市教育委員会/菊川市茶業協会/菊川茶業委員会
遠州夢咲農業協同組合/日本茶業機械工業会



静岡県立小笠高等学校内
小笠茶文化協議会事務局
電話: **0537-35-3181**

き-り-と-り

平成26年度
「茶と文化」
受講申込書

ふりがな						
氏名			性別	男・女	年齢	歳
住所	〒□□□-□□□□					
電話番号	()	—	職業			