Public Relations Kyotanabe City
平成27年
(2015年)
No.767
6月1日

広報 京たなべ

■主な内容

P2 臨時福祉・子育て世帯臨時特例給付金
P4 京たなべ男女共同参画週間
P4 一休とんち大賞 募集
P8 京田辺の今・昔・未来を知る

発行／京田辺市 〒610-0393 京都府京田辺市田辺 80 ☎(0774) 63-1122 FAX (0774) 63-4781 http://www.kyotanabe.jp/

茶摘み楽しいね
草内幼・小で特産玉露に触れる

一つひとつ新芽の柔らかさを確かめるように摘む草内小学校の児童たち。

「赤ちゃんの葉っぱを探してね」と教わった園児たちも、たくさん摘みました。

市立幼稚園・小学校では、子どもたちがふるさと京田辺の自然・文化・産業などに親しみながら伸び伸びと育つよう、特色ある教育に取り組んでいます。

５月１日には、年々茶摘みの人手が少なくなる中、草内幼稚園の５歳児 34 人と同小学校の３年生 49 人が、東地区の茶園で京田辺玉露の茶摘みを体験しました。

お茶の甘い香りが広がる茶園で、持ち主の上村高宏さんから新芽の見分け方や摘み方を教わった子どもたち。茶葉の色や手触りを確かめながら、１枚ずつ丁寧に新芽を摘んでいました。

北川杏奈さん（8）は、「柔らかい葉っぱを探して摘むのが楽しかった。葉っぱはさわやかな匂いがした」と話してくれました。

摘んだ茶葉は市内の工場で製茶され、同幼稚園・小学校で味わう予定です。

極上の旨みと甘みを味わって
京田辺玉露を楽しもう

市は、新たに転入した人にも京田辺特産の玉露に親しんでもらうため、平成21年度から家族で転入した世帯に茶器セットを贈呈しています。

今号では、家庭で手軽に玉露を楽しんでもらえるよう、おいしい淹れ方を紹介します。ポイントは茶葉の量とお湯の温度。多めの茶葉を低温でじっくり抽出することで、誰でも簡単に旨みと甘みを引き出せます。

また、これからの季節は水出しもおすすめ。水筒やペットボトルの水に、パックに詰めた茶葉を入れるだけで、さわやかな水出し玉露が手軽に楽しめます。

問合せ先＝農政課（☎64・1362）

おいしい 玉露の淹れ方

Point 1 茶葉はたっぷり
人数分の茶葉を急須に入れます。茶さじ山盛り２杯（約10g）で３～５人分を目安に、茶葉はたっぷり使いましょう。

Point 2 なるべく低温で
湯冷ましに湯を注ぎ、茶碗に移し替えながら約 40℃まで冷まします。

お湯は控えめ
一度に旨みを損なわないよう、茶葉の８分目程度に湯を注ぎます。約２分間じっくり待ちます。

最後の１滴まで
味が均等になるよう少しずつ回し注ぎ、最後の１滴までしぼり切ります。

「水出し玉露・マイボトルセット」が当たるクイズが8面に！