

## ■手揉茶研修施設



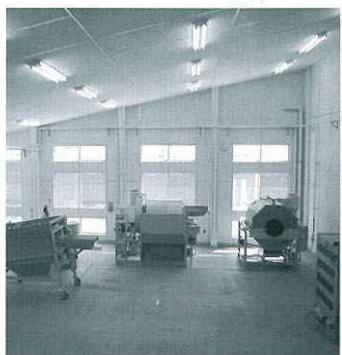
手揉茶研修施設

手揉みは製茶技法の基本であり、現在県内では8つの流派が技の伝承を行っています。茶の特性を掴み、茶の持つ本来の香味ある良質茶の製造には、五感が重要とされ、五感を得るために手揉み技法の習得が重要と言われます。

この施設で手揉み技法を習得し、良質茶を製造できる製茶師の育成を図ります。手揉茶はホイロ（焙炉）と呼ばれる手揉み製茶の揉乾操作に用いる製茶用器具により、人の手によつて製茶されます。

交流会や研修会には手揉茶保存会の指導員が指導を行います。ホイロを12台配置し、最大36人の参加者と12人の指導員で研修を行える施設となっています。

## ■釜炒茶研修施設



釜炒茶研修施設

釜炒茶製造に必要な釜炒機、揉捻機、中揉機、水乾機を各1台ずつ配置しています。交流会や研修会に必要な摘採された茶生葉を保管、計量、調整するためのスペースも設けられています。



会議室

れました。

また、実際に手揉み、釜炒りされた茶の評価会や審査会にも使用されるため、多人数での利用も可能な広さになっています。

## ■話題 ■ 献茶式及び新施設の披露が行われました

4月15日、今年の新茶シーズン到来を前に、

川根茶業振興協議会

（会長：杉山町長）が主催する「献茶式」が開催されました。

会場を新施設に移して行われたこの献茶式には、町内茶業関係者、町議会議員、各区長のみなさんなど約100人が集いました。（新施設の初披露も兼ねて開催されました）

施設内では、職員による説明を熱心に聞く姿や、手揉み保存会による丹念な手揉み作業を見つめる姿が見られ、新施設に寄せる期待を感じられる初披露となりました。

この施設は、交流・研修のための施設です。このため、次のような「研修会」などに利用が可能です。

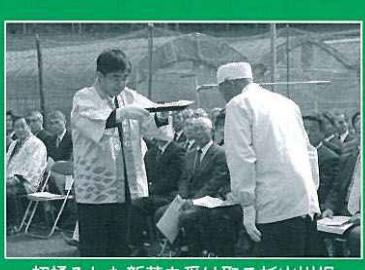
①地域の茶業者を対象とした製茶の研修会など

②消費者を対象とした手揉み体験会など

施設利用に関するお問い合わせは本庁産業課川根茶係までは農林業センターまでお願ひします。

施設利用に関するお問い合わせは本庁産業課川根茶係までは農林業センターまでお願ひします。

手揉茶・釜炒茶の交流会や研修会の開催に際し、会前後の説明や、会議、研修、意見交換などの場所として設けら



初揉みした新茶を受け取る杉山川根茶業振興協議会会长

