

去る 5 月 15 日、湿地保全活動の一環として、一般の方々と茶摘み体験を行いました。



茶摘みの前に、まずは茶葉のもととなるチャノキの講義から。

チャノキの生態や、茶葉を作る工程についての理解を深めてから、B 地区へと出発します。



春になってから幾分か経ち、花々や虫の姿も増えてきました。

調査室のメンバーによる、B 地区に生息する動植物の解説などを交えながら、チャノキの生えている場所に移動します。

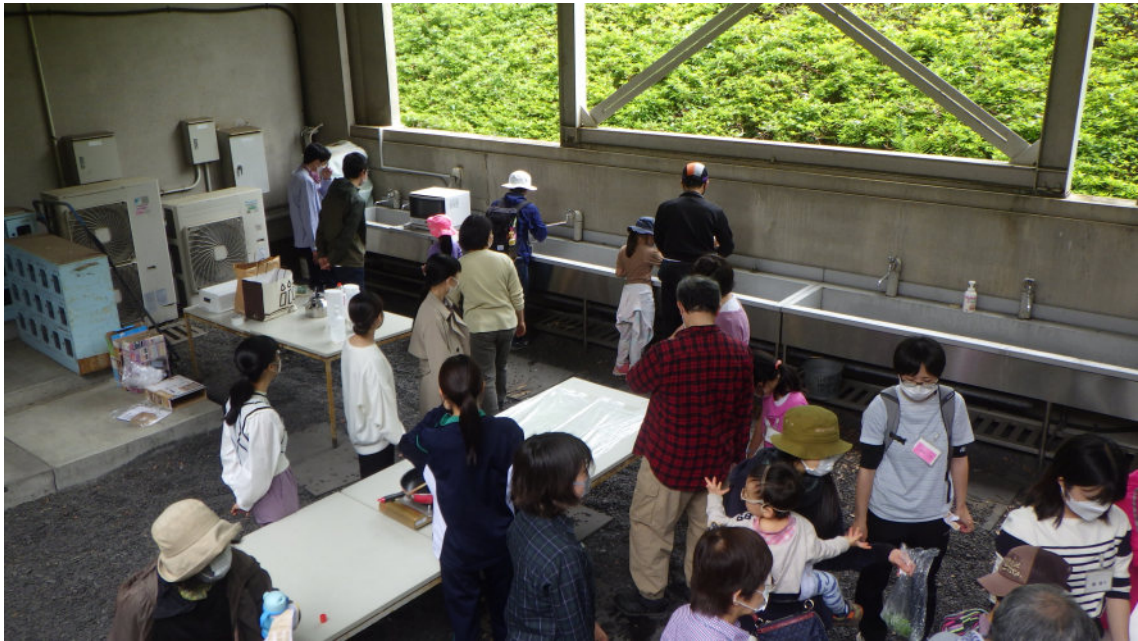




現地に到着！

育ちきって硬くなった葉を使うと苦味が増してしまうので、薄緑色で柔らかい新芽を選んで摘み取ります。





茶摘みを終わったら、いよいよ茶葉を作ります！

摘んだチャノキの葉をフライパンで煎って水分を飛ばした後、フライパンからボウルに移して揉み、繊維を壊すという作業をひたすらに繰り返します。



子どもたちも作業に参加しました。

使い慣れないフライパンやコンロに悪戦苦闘しながらも、参加者の方々の協力もあり、何事もなく作業を終えることができました。



チャノキの葉をフライパンとボウルの間で何度も往復させ、ついに茶葉の完成です！

丁寧に葉の中の水分を飛ばしたので、青々としていたチャノキの葉も細かくなってパリパリに。

立派な茶葉になりました。





今回の湿地保全活動もたくさんの方々にご参加いただきました。
終始和気藹々としたムードで進み、年齢の幅も広がったので、様々な世代の方々の間での交流の機会にもなったのではないかと思います。
今回の活動報告は以上となります。
次回の湿地保全活動も、みなさま是非ともご参加ください！
湿地保全活動にご参加くださり、ありがとうございました！

3年 下元