



伊勢茶 ～手もみ茶づくりを体験しよう～



三重県観光キャンペーン
2013.4～2016.3



お茶の生産量全国第3位を誇る三重県が、今年は伊勢茶の伝統的な作り方が学べる講座を開催します。

三重県で生まれた「幻の製茶法」「片手葉揃揉み」の技術の保存と伝承に努められている「三重県手もみ茶技術伝承保存会」の会長であり、中森製茶の代表取締役の中森 慰さんをお講師にお迎えし、手もみ茶とは何か、機械でつくったお茶とどう違うかなどを、手もみの実演をしていただきながら、分かりやすくお話いただきます。

おいしいお茶うけとともに、あなたも伊勢茶の歴史に触れてみませんか？

- 1 日時 平成27年12月13日(日) 13:30～15:30
- 2 場所 まちライブラリー@大阪府立大学
大阪市浪速区敷津東2-1-4 1 南海なんば第1ビル3階
- 3 講師 中森製茶 代表取締役 中森 慰氏
(全国手揉み茶振興会認定「茶匠」)
- 4 参加料 500円
(お茶に関する本、もしくは三重県に関する本を1冊お持ちください！)
※本を寄贈されない方は、プラス500円となります。
- 5 定員 20名
- 6 申し込み方法 下記アドレスに**お名前、連絡先**(電話番号もしくはメールアドレス)をご記入のうえ、メールでお申し込みください。
students@chadai.net

7 お問い合わせ先

三重県関西事務所

TEL 06-6347-1932

FAX 06-6347-1935



中森製茶

『お食事処「手作り工房うまのり」』



Facebookページで情報発信中!

クリック

いいね!
してね～



三重県関西事務所

検索

<https://www.facebook.com/mie.kansai>