

農業塾第10講 お茶のおいしい淹れ方と お米のおいしい炊き方



今回は、お茶のおいしい淹れ方とお米の
おいしい炊き方教室を行いました。

お米の講義では、米の歴史や栽培の手
順・流通・種類や品種の違いによる食味に
ついて、JA指導員が説明。調理室へ移動
し、米のとぎ方の実演会も実施しました。



お茶の淹れ方教室ではJA指導員がお茶の種類や製造方法・
お湯の温度や抽出時間・効能などについて説明をしました。

講師の実演のあと、各自でお茶を入れて試飲をしました。お
茶をおいしく入れるためには、お湯の温度と抽出時間が重要で
す。湯冷ましを使い温度を下げ、ゆっくり時間をかけてお茶の
成分を抽出しました。塾生からは、「お茶の味が違う」とお茶
の魅力を体験して頂きました。



お茶の講義のあとは、お米の食べ比べク
イズをしました。食べ比べクイズは夢つく
し・ヒノヒカリ・元気つくしの3種類を一
口ずつ食べ比べ、品種当てを行いました。
写真（左下）

お米の光沢・粘り・食味の違いを塾生が
互いに意見を出し合い、回答を探しました。

講義・実習もおわり、炊き上がったごは
んとみそ汁でお米の試食会を行いました。
写真（右下）

