

# 農業塾第10講 お茶のおいしい淹れ方とお米の炊き方



今回は、お茶のおいしい淹れ方教室とお米のおいしい炊き方実演会を行いました。

講義では、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、指導員より説明がありました。

お米の講義では、お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の特徴などについて、説明がありました。



さっそく調理室にて実習。4班に分かれて米の仕込みを行いました。

今回は、炊飯器を使わずに、普通の台所にあるお鍋で炊き上げていただきました。女性部担当の指導員より「お鍋は、点火から20分程度で出来上がるため、お手軽ですよ。」と説明。男性の塾生にも率先して実演して頂き、和気あいあいと実習いたしました。

お茶の淹れ方教室では講師の実演の後、丁寧に茶を入れて頂き、飲んでいただきました。皆さんから、「お茶の味が違う」と美味しいお茶の魅力を体験して頂きました。



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

お米は、新米と26年産米（古米）を炊きわけ、食味の食べ比べを行いました。塾生からは、回答まで待ちきれず「どっちが新米」「こっちがおいしい」など、和気あいあいに会話を交わし、答えを発表したときには「やっぱりね」と大変よろこんでおられました。

事務局の近本からひとこと

これまでの、野菜・果樹栽培とは違った講義でしたが、塾生も生き生きとされていて、たいへん好評でした。