

# ならっ子だより ～大和茶を知ろう～

## 奈良とお茶の関係

奈良とお茶の関係は、天平元年（729年）にさかのぼります。聖武天皇の時代に「宮中に僧を召して茶を賜った」と、日本で初めてお茶をふるまったとの記載があります。

大同元年（806年）には、空海（弘法大師）が唐から種を持ち帰り、栽培して製法を伝えたのが大和茶の始まりといわれています。

鎌倉時代には、奈良は「茶生産の先進地」として知られ、現在も続く西大寺大茶盛式が開始されました。

## 大和茶の生産地

奈良県産のお茶は、「大和茶」と呼ばれ、奈良市では都祁、田原、柳生、月ヶ瀬地域にまたがる大和高原を中心に栽培されています。大和高原は標高300m～600mに位置しており、昼夜の寒暖差が大きく、お茶栽培には最適な朝霧が頻繁に発生します。霧は茶葉に適度な湿気を与えると同時に日光をやさしく遮ることから、甘く柔らかな茶葉が育ちます。



大和茶の生産地  
月ヶ瀬地域の茶畑



大和高原の位置

## おいしいお茶の淹れ方（1人分の目安）

おいしくお茶を淹れるには、お茶の種類に合わせて、茶葉やお湯の量、お湯の温度、待ち時間を調整するのが大切です。

| 茶の種類 | 茶葉の量 | お湯の量      | お湯の温度 | 待ち時間 |
|------|------|-----------|-------|------|
| 上煎茶  | 2～3g | 70ml      | 70℃   | 1～2分 |
| ほうじ茶 | 3g   | 120～130ml | 熱湯    | 30秒  |

## お茶のレシピ【サッパリふるふる ほうじ茶ゼリー】



### 【材料】（2～3人分）

- ・濃く煮出したほうじ茶 500cc（苦いぐらい）
- ・砂糖 45g
- ・粉ゼラチン 7g

### 【料理手順】

- ①ほうじ茶液を鍋に入れ温めゼラチンを入れて溶かす。
  - ②ゼラチンがとけたら砂糖を加えて溶かす。
  - ③型に入れてしっかり冷やす。
- ※お好みで、豆乳生クリームやきなこをトッピングするとさらにおいしくなります。

レシピ提供：竹西農園 遊茶庵 ☎0742-81-0383

【問合せ】奈良ブランド推進課 ☎0742-34-5182

## 【問合せ】教育政策課

☎0742-34-5386

これからも、地域に根ざし、学校教育目標である「自ら学ぶ子ども」「豊かな子ども」「たくましい子ども」「育成」に向け、様々な取組を進めていきます。



## 学校紹介 伏見小学校の巻

一八七九年、正田・宝来・平松・菅原・青野・西大寺の六つの村（邑）が集まってできた六邑小学校として、本校は創立されました。学問の神様である菅原神社や「試みの大仏殿」として名高い喜光寺が近くにあり、今年で創立一三七周年を迎える伝統ある学校です。昔から地域とのつながりが深く、今も多く地域の方々に支えられていることが本校の強みです。ゲストティーチャーや体験学習のお手伝いなど、地域の方々と子どもたちが幅広く関わる機会がたくさんあります。このことを通じて、子どもたちは、地域への愛着や相手を思いやる姿勢など、人として大切な心や態度を自然と身に付けていきます。特色ある行事として、「子どもの笑顔が地域を笑顔に」をスローガンとする「伏見まつり」が毎年盛大に行われます。クラフトや模擬店、防災訓練など楽しさいっぱいの一日で、昨年は約一四〇〇人の参加がありました。

## NARA HITOMACHI UNIVERSITY 奈良ひとまち大学

ホームページ <http://nhmu.jp>

### 第219回 スペシャリストの奈良案内 ～Nara観光コンシェルジュ、誕生！～

とき…5月28日(土) 13:30～16:30 ▶ところ…秋篠町公民館（秋篠町）他 ▶定員…20人 ▶費用…500円

### 第220回 おおきなプリンのそのヒミツ ～奈良名物、まほろば大仏プリン～

とき…5月28日(土) 18:00～20:00 ▶ところ…まほろば大仏プリン本舗 本店 プリンの森・カフェ（奈良阪町）▶定員…10人

### 第221回 東アジア文化都市2016 奈良市×奈良ひとまち大学 at正暦寺～清酒の発祥の地で、日本の酒を知る～

とき…5月29日(日) 14:10～16:20 ※13:25に「窪之庄南」バス停に集合 ▶ところ…正暦寺（菩提山町）▶定員…成人18人 ▶費用…1,000円

【申込】往復はがきに授業名、住所、氏名（ふりがな）、年齢、電話番号を書いて、5月17日必着で同大学事務局へ。1枚に1人1授業限り。ホームページからも可。多い場合は抽選

【問合せ】「奈良ひとまち大学」事務局（市生涯学習財団内）〒630-8357 杉ヶ町23 ☎0742-26-5600