

世界も注目する

抹茶の すべてを探る

近年、抹茶は茶道に用いられるだけでなく、お菓子や料理、カフェのドリンクなどさまざまな形で用いられ、身近な存在となっています。また、海外でも人気が高まり、抹茶 (MATCHA) は世界でも通じる言葉になってきました。国内外から注目され、静岡県でも生産量が増えている抹茶を栽培・製造方法、喫茶方法など多方面から紹介します。

I. 抹茶ができるまで (栽培と製造)

- おいしい 覆下栽培の仕組み
- てん 碾茶の製造と仕上げ加工 (※抹茶の原料)
- 石臼の仕組み
- 抹茶に向く品種



覆下栽培

II. 抹茶を味わう

- 熟成の仕組み
- 碾茶の審査方法
- 茶せんの種類と種類
- 茶碗の形状と種類



碾茶

III. 用途の広がり海外への輸出

- 抹茶を使ったさまざまな製品
- 生産量と輸出量
- 輸出向けの抹茶商品



関連イベント

I. 静岡県の抹茶の飲み比べ体験

静岡県産の抹茶を飲み比べます。抹茶のアレンジメニューやお菓子とのペアリングも紹介します。



- 日時** 令和3年8月22日(日)
①10:30~12:00 ②14:00~15:30
- 場所** 博物館1階多目的ホール
- 講師** 田村善之氏 (Matcha Organic Japan(株)代表取締役)
- 定員** 各回先着20人 (事前予約制)
- 体験料** 500円(会期中の観覧券が必要です。)
- 対象** 中学生以上

予約方法 ふじのくに電子申請サービス又はFAXにてお申し込みください。7月1日から受付を開始します。定員に達し次第、受付を終了します。

ふじのくに
電子申請サービス
右側の二次元コードからアクセス

静岡県の
抹茶の飲み比べ体験



抹茶を使った
お菓子作り教室



FAX番号：0547-46-5007
件名「静岡県の抹茶の飲み比べ体験」又は「抹茶を使ったお菓子作り教室」とし、本文へ
①氏名(全ての参加者) ②電話番号・FAX番号 ③参加希望時間を記入の上、送信してください。
(一度に4人まで申込み可)

※お預かりした個人情報はこのイベント以外に使用しません。 ※当館からの返信をもって受付完了となります。
※1週間経っても申込受付の返信がない場合は、お手数ですがお電話でご連絡ください。
※内容は変更になることがありますので、詳細はHPでご確認ください。

II. 抹茶を使ったお菓子作り教室

「抹茶と豆乳のパバロア」と「抹茶風味の浮島」を作ります。

浮島はお持ち帰りいただけます。



「日本茶のさわやかスイーツ」より 写真/ライオン・スミス

- 日時** 令和3年9月23日(木・祝)
①11:00~12:30 ②14:30~16:00
- 場所** 博物館1階多目的ホール
- 講師** 本間節子氏 (お菓子研究家、日本茶インストラクター)
- 定員** 各回先着16人 (事前予約制)
- 体験料** 1,000円(会期中の観覧券が必要です。)
- 対象** 中学生以上
- 持ち物** エプロン、手拭きタオル、持ち帰り用の袋

※写真はイメージです。

III. ギャラリートーク

当館学芸員による企画展展示解説を開催します。

- 日時** 令和3年8月8日(日)、9月12日(日)
各日 10:30~11:00、13:30~14:00
- 場所** 博物館2階企画展示室
- 定員** 10人程度(当日先着順)
※総合案内で整理券を配布します。
- 参加料** 無料(当日の観覧券が必要です。)

※当日、総合案内にて整理券をお受け取りの上、企画展示室前へお集まりください。

ふじのくに茶の都ミュージアム

〒428-0034
静岡県島田市金谷富士見町3053番地の2
TEL 0547-46-5588
FAX 0547-46-5007
HP <https://tea-museum.jp>

〈交通のご案内〉
JR金谷駅より、バス・タクシーで約5分、徒歩約25分
・新東名高速道路:島田金谷ICより約13分
・東名高速道路:相良牧之原ICより約10分
・国道1号線:大代ICより約10分

