

茶摘みの方法から見た日本茶の種類

2026年7月11日(土) 13時30分 - 15時

講師：原田 和也 氏

(元京都府立茶業研究所所長)

「夏も近づく八十八夜・・・

あれに見えるは茶摘みじゃないか」と唄われているように、

お茶の収穫は茶摘みと言われています。

現在は、人の手による茶摘みは玉露やてん茶(抹茶の原料)などの

高級茶産地で行われており、多くの茶産地では

バリカンの様な機械で収穫されています。

今回はその茶摘み方法の違いから日本茶の種類を紹介します。



©(公社)京都府茶業会議所

「茶摘み(機械)」



© 京都府茶業研究所

「茶摘み(手)」

- 会場：植物園会館 2階 研修室
- 参加人数：定員 60名 先着順
- 参加費：一般の方は¥500 <会員無料>
- 参加費のほか入園料 < 温室を含む500円、65歳以上の方は、250円 > が必要です。

■ お問い合わせ：京都園芸倶楽部

■ 075-701-0595 (木曜・土曜 13~16時) E-mail: k.engeiclub@gmail.com

