



京田辺市の魅力を実感してもらう「京田辺まるごと体験ツアーア」が、茶摘みや特産の玉

露の入れ方教室など、新茶の季節にちなんだ行程を楽しんだ。

同市の農業者、福祉

事業所、観光・商工関係者らで2020年に発足した「京田辺農福観地域づくり協議会」の主催。同年秋の第1回ツアーアは黒豆の収穫が目玉だったが、今回お茶などに関するスポットを、宇治市や城陽市、京都市などから参加した9人がジャンボタクシーで巡った。同市の障害者事業所「さんさん山城」が抹

▲ 急須を使って玉露を入れる体験を楽しむ親子連れら(京田辺市興戸・さんさん山城)

ツアーア、市外の家族連れら楽しむ

京田辺「まるごと体験」 茶摘みや玉露入れ方教室

山城



■ 城陽本店 アルプラザ平和義城陽店前	■ 京田辺店 田辺警察署東側
仏事の事ならなんなりと 京仏壇 誠	(相見昌範)

茶の原料となる碾茶を育てる茶畑で茶摘みを体験した後、事業所に移動。玉露の入れ方を、同市の茶製造・販売会員の中坊敏也さん(48)に教わった。参加者は使う茶葉の量、湯の温度、待ち時間の3点が大切だと聞いた後、急須に5gの茶葉を入れ、40度の湯を茶葉と同じぐらいの高さまで注ぎ、味わつた。大阪府枚方市の大學生講師、小林基さん(31)は「玉露を飲んだのは初めてで、だしがのような味に驚いた。コーヒーをよく飲むが、今後は日本茶も樂しみたい」と話した。