

3年生の選択科目「生物活用」の授業で、チャノキの葉から煎茶づくりに挑戦しました。

「夏も近づく八十八夜♪」という歌でおなじみの茶摘み。今年は歌の通り、5月上旬に校内のチャノキから瑞々しい新芽を摘み取りました。

工程は摘んだ茶葉を一度蒸し、その後は「揉んで、乾燥させて」を丁寧に繰り返していきます。



蒸した直後は青臭かった葉も、揉むたびに教室内がほうっとするようなお茶の良い香りに！

生徒たちからも「めっちゃお茶の匂いがする！」と驚きの声が上がりました。また、今回は校内のオシマザクラの若葉も採取し、塩漬けに。



一週間後、いよいよ手作り桜餅に仕上げます。

葉を取り出した瞬間、「あ、桜餅の匂いだ！」と教室に笑顔が広がりました。この独特の香りの正体は「クマリン」。塩漬けの過程で細胞が壊れることで生まれる成分で、バニラのような芳香にはリラックス効果や抗菌作用もあります。



自分たちで淹れた煎茶とともに、手作りの桜餅を試食。

初夏の風を感じながら、植物の力を通して「春の名残」を五感で楽しむ豊かな時間となりました(*^。^*)