

皇學館大学教育学部駒田ゼミと 親子向けの体験講座を実施しました！

2月5日 日 まで開催していたトピック展「くらしの道具」にちなんで 伝統的なお茶の入れ方や昔懐かしいあられの煎り方を体験する親子向けの講座を行いました。いずれも急須、七輪、あられ煎り器と道具を使う作業を体験いただきました。

急須でお茶を入れるというただそれだけの行為ですが、とかく最近ではペットボトルの便利さゆえに忘れられがちです。また、あられを自分の家で七輪を使って煎って作る楽しみも過去のものとなりつつあります。

今回の体験講座では、皇學館大学との連携事業の一環で 同大学教育学部の駒田聡子教授とそのゼミで家庭科教育を学ぶ皆さんの手で クイズや解説、映像で楽しみながら伊勢茶のことを学びつつ、お茶の味をくらべる体験や 急須でお茶を入れる体験をしていただきました。そして それにあわせて MieMu で活動しているミュージアムパートナー民俗グループ有志の協力を得てあられ煎りの体験も実施しました。

当日は、晴天にも恵まれ、屋外で七輪を使ってあられを煎る作業も快調に進みました。最後は自分で作ったあられと自分たちでいれたお茶で小休憩をして講座は終わりました。およそ1時間の講座を2回行い、全部で9組の親子に体験していただきました。

その際に、保護者の方を中心に「あられを煎ったことはあるか」「あられ茶漬け（あられぢゃ を食べるか」といった質問をしますと「煎ったことはない」



オレンジのエプロンを付けた大学生

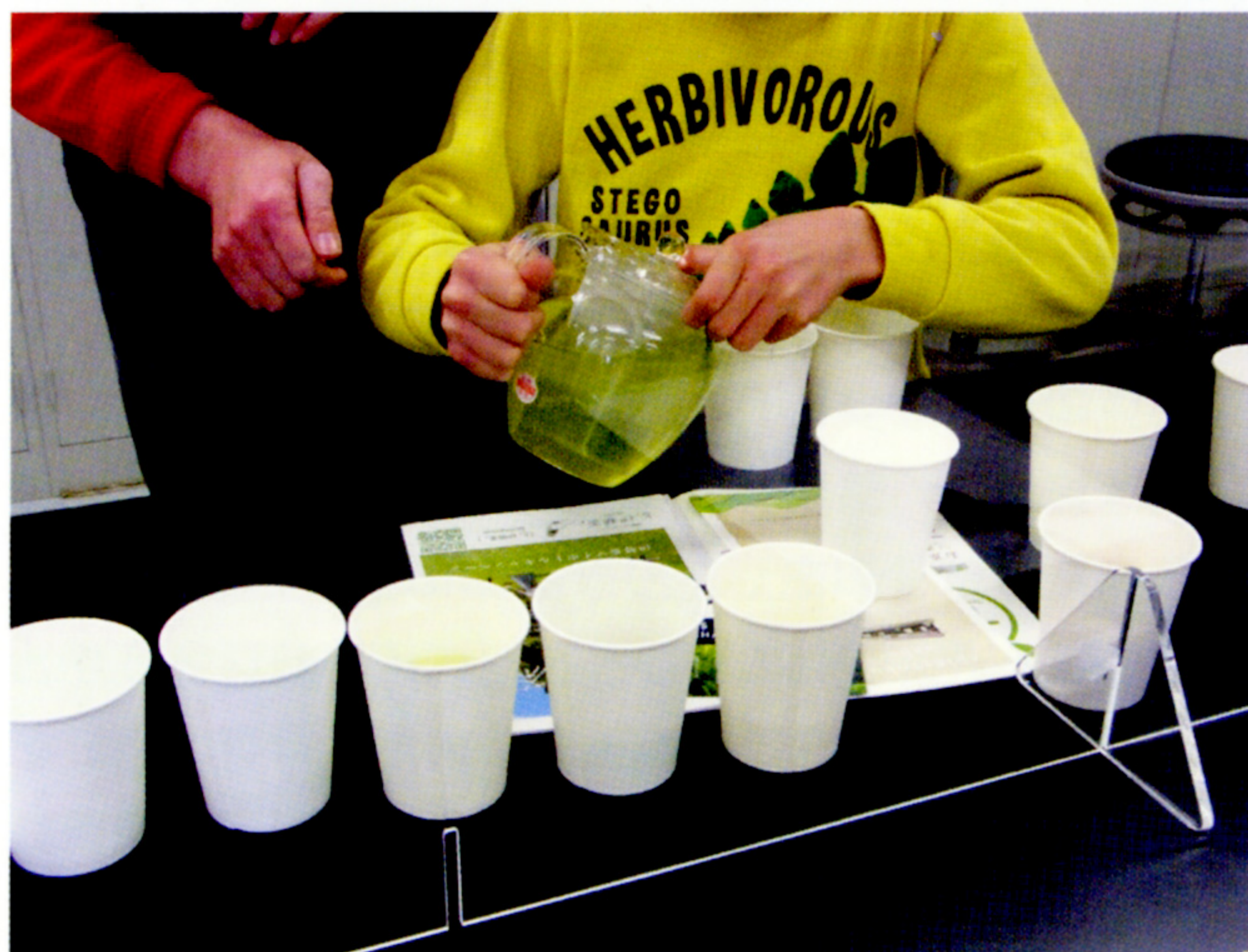
「あられ茶漬けも最近は食べない」といった話が聞かれました。また、あられ煎りを教える係となったミュージアムパートナーの皆さんの中でも、「学生時代県外で下宿生活をした時、二重県のスーパーで普通売っている田舎あられが手に入らず送ってもらった」といった経験が披露されるなど あられ談義に花咲きました。楽しい会話の中に、研究課題も見え隠れしているように思えます。

なお、体験に使用したお茶は有限会社深緑茶房様にお土産のお茶の試供品は二重県農林水産部農産園芸課、同じく食育に関するノートは同フ ドイノベーション課に提供いただきました。

(大学連携担当 太田光俊 中村千恵)



あられ煎りの体験



急須でお茶を入れる