

日本食文化の
主役であり名脇役としても
愛されている日本のお茶。

京都フードマイスター協会 提供
特別体験ーフィールド実習
THE 茶法 SAHOW

お茶の原点味から
現在の味への歴史。
更なる新しい味への
魅力を探ります。

15年にわたり京都府産の食材について学ぶ検定を提供してきた京都フードマイスター協会は、
昨年から海外に向けて、京都の抹茶を多角的に学ぶ認定コースも開講しています。

今回はその学びを生産現場へと広げ、宇治茶の産地・南山城村で、
茶畑から究極の一杯までを5感で体得するフィールド実習を開催します。

今では極めて希少！お茶 原点の貴重な味

お茶の歴史はおそらく生の茶葉をかじった事から始まるのでしょう。

その味を広く皆さまに楽しんでいただくために、茶農家さんや職人さんたちの手により
様々な栽培法や製茶法が考案され、種類も味も豊かに増えていきました。

今回のフィールド実習では、大久保製茶園さまのご協力により、おそらく多くの皆さまが
初体験となる摘みたて茶葉からのフレッシュ茶。さらには参加者の皆さまが実際に茶畑で
摘んだ生茶葉から作る新鮮な煎茶味をお楽しみいただけます。

日本茶を育成する環境を見つめ、その味を深める技法を知る

京都唯一の村である南山城村は、日本茶生産800年の歴史を有し、その茶畑は日本遺産にも
認定。茶農家さんたちが互いに技術や情報を共有し、協調の心でお茶の味を磨き上げています。

全国・関西の茶品評会でも数々の最高賞や産地賞を受賞し、宇治茶を支える代表的な生産地
である此の地で、実際に茶畑を拝見し、その栽培方法や抹茶、煎茶、玉露、ほうじ茶へと
様々な種類の優れた味に高めていく技法を紹介いたします。

コラボで進化する日本茶の魅力

今では世界の様々な飲食の引き立て役としても人気の日本茶風味。

今回はおなじみの抹茶ラテをご家庭で格別な味に仕上げる手法をお伝えし、
ご参加の皆さまにも実際に作っていただきます。

フィールド実習 講座内容

茶畑見学・茶摘み体験

生茶葉で淹れるフレッシュ茶の味体験

ご家庭でもできる煎茶づくり体験と試飲

煎茶の美味しい淹れ方と飲み比べ

製茶工程の解説

日本茶の成分と味の関係・期待される効能の解説

抹茶（薄茶・濃茶）の試飲・抹茶ラテ作り体験など

日時：2026年11月15日（日）午前10時受付開始

午前10時30分～午後3時30分 終了予定

参加費：15,000円（税込）

※昼食（村で人気のお弁当）+お土産付き

定員：20名様（先着申込み順）

▼お申し込み・お問い合わせ先

<https://foodlicense.shop-pro.jp/?pid=193509466>



リンク先からも詳しい情報をご覧ください。
ご参加にあたっては、キャンセル規定など
注意事項もご確認ください。
お申し込み時のお支払い方法は
クレジットカード決済のみになります。
ご不明な点は、お気軽にお問い合わせください。

会場：豊かな茶畑を望む 南山城村 体験PLAZA



〒619-1421 京都府相楽郡南山城村田山ツルギ106-1

TEL.0743-94-0220 道の駅から車で約7分

※フィールド実習のお問合わせは左記宛にお願いいたします。