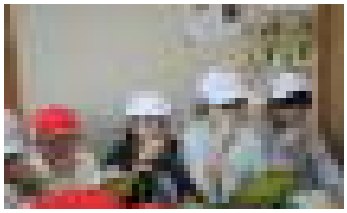
世知原茶の秘密にビックリ！

３年生は今，社会科で「農家の仕事」の学習をしています。ここでは**「地域には農作物の生産にかかわる仕事があり，自分たちの生活を支えていることやこれらの仕事に見られる特色，他地域などとのかかわりを理解するとともに，農家の仕事と自分たちの生活とのかかわりを考えようとする。」ことを目標として学んでいます。**

農家の仕事にはいろいろありますが，世知原はお茶の産地として有名なので，それを取り上げて学習しています。そこで，**１１月６日（火）に摘まれたお茶の葉が，どのようにしてお茶として作られるのかを知るために，「小林製茶」様の工場を見学に行きました。**とても興味のある私も，見学させてもらうことにしました。



まず，お店に着いたら，**水出し茶**を自分たちで作らせてもらって，できたものを試飲させてもらいました。**爽やかな中にも甘みもあり，とても飲みやすくおいしかったです。**

一息ついたところで，工場見学の前に，お店の人に日本茶の作り方を説明してもらいました。簡単に言うと，木から収穫した葉を蒸気で蒸して作ります，となるのですが，実際の作業は，そう簡単にはいきません。実際にできあがるまでに，いくつもの工程があるのです。「①蒸す（蒸熱）→②もみながら温風で乾かす（粗揉）→③力を加えてよくもむ（揉捻）→④もみながら形を整え，温風で乾かす（中揉）→⑤形を整えながら乾かす（精揉）→⑥充分に乾かす（乾燥）」と，これで「煎茶」と呼ばれる日本茶ができあがります。多くは，この工程で作られています。しかしながら，**世知原茶は「⑤精揉」の工程を行わないそうです。したがって，「煎茶」のように細長くまっすぐにはならずに，勾玉状に丸くグリッとした形になるので「玉緑茶」と呼ばれているそうです。これは，九州北部地方で作られていて，嬉野茶も同じだそうです。ただ，全国の生産量の４％ほどしか生産されていないので，希少なお茶だそうです。**飲んでみると，渋みが少なく，まろやかな味わいです。また「小林製茶」様では，できあがったお茶の中から，**より選りすぐったおいしいお茶を作るために，選別機にかけて３種類に分けられていました。**

工場内には，たくさんの機械がありました。基本的にはすべて機械がしてくれるそうですが，**温風の温度設定や時間等は，その時のいろいろな条件で変えるそうです。やはり最後は人間の長年の経験が必要だと言うことがよく分かりました。それだけに，神経をかなり使うそうです。世知原茶がおいしいはずです。ご協力ありがとうございました。**

小音会,最高の演奏と歌声でした！

１１月８日（木），アルカスＳＡＳＥＢＯで開催された「佐世保市小学校音楽発表会」に３，４年生が世知原小学校の代表として参加しました。発表前までは，やや緊張した面持ちでしたが，**本番では息の揃ったリコーダーの演奏と歌，美しいハーモニーが会場に響き渡りました。さすが，本番に強い子どもたちと感心しました。**○○先生と○○先生の指揮と伴奏の力強くも美しい情熱が，子どもたちにも充分に伝わっていたようでした。**移動も大変整然として素晴らしかったそうです。帰りのバスでは，私も含め，すべての先生方から満点をもらいました。**多くの保護者に方々にも，ご来場いただき，温かく見守っていただき，本当にありがとうございました。