

今年も作ろう！ 極上釜炒り茶！

# 新茶で作ろう極上釜炒り茶！！

## 円満地公園の茶摘み・釜炒り茶作り体験

地元のお茶農家さんが手間暇かけて育てた極上の新茶で自分だけの釜炒り茶を作りませんか？  
「手摘み」「手揉み」「天日干し」と大変ですが、すばらしいお茶ができること間違いなし！

### 日時

平成 28 年 5 月 1 日（日）  
9:00～15:00 頃  
受付は 9:00～10:00 です

### 場所

茶摘みは円満地公園近くの茶畑  
釜炒り茶作りは円満地公園内にて  
受付は円満地公園管理棟です

### 参加料

大人 2,000 円（生茶葉 1kg を含む） 小学生以下 500 円  
昼食、飲み物はこちらで準備いたします。  
生茶葉 1kg で釜炒り茶が 200～250g くらいできます。  
茶葉の追加は生茶葉 1kg につき 800 円です。

### 持ち物など

昼食や道具などこちらで準備します。  
作業しやすい服装でおいでくだされば結構です。

### お申し込み

電話、メールまたはハガキでお願いします。メール、ハガキの場合は住所、氏名、電話番号、参加人数を明記して下記のアドレスまたは住所にお送りください。  
お申込み〆切は 4 月 28 日（木）です。

### 円満地公園オートキャンプ場

〒649-5461 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町大野 216  
TEL&FAX 0735-56-0771 または 080-2400-7327（担当：吉田）  
Eメール：enmanji@zc.ztv.ne.jp HP：http://www.zc.ztv.ne.jp/enmanji/

茶葉の生育状況により開催日を変更する場合がございます。 その場合、お申込みいただいた方にはご連絡させていただきますが、ホームページなどで事前にチェックすることをお勧めします。

★ 雨天の場合は中止となります。

天候が不安定の場合、午前 7 時に開催または中止の決定をいたします。 お出かけ前にお問い合わせください。

釜炒り茶とは・・・摘み取った新芽を直火にかけた鉄釜で炒り、手で揉みながら乾燥させていく。釜で炒ることで茶葉の発酵を止めるという手法はもともと中国緑茶の製法。熊野地方では地元の農家さんが自家用のお茶をこの釜炒り製法で作っていたりします。一般の緑茶よりもひときわ香気が高く、味はさっぱりしています。色は透明感のある、さわやかな黄色です。

宿泊もできます コテージ・ログハウス・オートキャンプ

## 円満地公園オートキャンプ場

〒649-5461 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町大野 216 TEL&FAX 0735-56-0771  
E-mail enmanji@zc.ztv.ne.jp ホームページ http://www.zc.ztv.ne.jp/enmanji/