

学びプラン (SDGs・自然・環境)

**みんなのアイデアで地域を元気に！
菊川茶の魅力を発見しよう**

日本有数の「お茶」の産地である静岡県菊川市で、未来につながるお茶づくりに挑戦しているお茶農家さんと一緒に体験を通して、「菊川茶の魅力を伝えるにはどうしたらいいか？」という地域課題を考えます。菊川茶の魅力を探究する体験テーマは全部で4つ。「歴史から考える菊川茶の魅力」「世界農業遺産茶草場農法から考える菊川茶の魅力」「循環型農業から考える菊川茶の魅力」「お茶の味から考える菊川茶の魅力」。旅の終わりが、探究のはじまりになる地域探究プログラムです。



菊川茶 (イメージ)



共創ワーク (イメージ)



共創ワーク (イメージ)

▶ならではのポイント

- ・SDGsの達成とともに、「社会的課題の解決」と「茶産業発展」の両立するための挑戦をし続ける生産者との出会いや対話を通じて、知識と社会がつながり、なぜSDGsが必要なのかを実感することができます。
- ・体験を通じて菊川茶の魅力を考え、生産者にアイデアを共有することは、生産者にとっても気づきになります。ともに学び、社会の課題を考えることは、「パートナーシップで目標を達成する」体験です。
- ・「菊川茶レンジ・ワークブック」で学びが深まります。

▶プログラムの流れ・タイムスケジュール・メニュー等

菊川市内の4つの生産者の施設にわかれて体験

(所要時間2.5時間)

★体験場所①国登録有形文化財「菊川赤レンガ倉庫」

探究テーマ：菊川茶の歴史から考える菊川茶の魅力

★体験場所②農林水産省「つなぐ棚田遺産」選定地区

「せんがまち棚田」

探究テーマ：世界農業遺産茶草場農法のお茶づくりから考える菊川茶の魅力

★体験場所③岩沢園

探究テーマ：循環型農業・ポニーと一緒に作るお茶から考える菊川茶の魅力

★体験場所④美緑園

探究テーマ：急須でおいしくお茶を入れる。お茶の味から考える菊川茶の魅力

バス等でKADODE OOIGAWAへ移動（所要時間15分から20分）

KADODE OOIGAWAで昼食・体験・ショッピング

(所要時間90分)

味、色、香りの違う16種類の緑茶。その日のあなたにぴったりの緑茶を
召し上がれ！

KADODE OOIGAWAオリジナルボトル付き緑茶B.I.Y.スタンド体験と昼食



菊川茶の歴史を未来へ



棚田と茶草場農法を未来へ



ポニーとつくる循環型農業を未来へ



急須でお茶を飲む文化を未来へ

▶その他補足情報

- ・所要時間：4.5時間
- ・対応可能人員：40名～120名
- ・設定期間

2022年4月1日～2023年3月31日

- ・設定除外日

年末年始及びKADODE OOIGAWA定

休日（毎月第2火曜日）

▶交通アクセス

- ・掛川駅から車で20分
から30分
- ・相良牧之原ICまたは菊川
ICから10分

▶国登録有形文化財「菊川赤レンガ倉庫」で菊川茶レンジ

●探究テーマ「菊川茶の歴史から考える菊川茶の魅力」

①導入ー昔ながらの菊川茶、赤レンガ倉庫について

②共創ワークー菊川茶を使って昔ながらの手揉み茶づくり

オリジナルレトロラベルシール（蘭字ラベル）のはりつけ（作ったお茶はお土産に）

③探究の時間ー菊川茶の魅力を考えよう

No11：住み続けられるまちづくりを

No12：つくる責任、つかう責任

No17：パートナーシップで目標を達成しよう



菊川茶の歴史にふれることができる菊川赤レンガ倉庫

▶農林水産省「つなぐ棚田遺産」選定地区「せんがまち棚田」で菊川茶レンジ

●探究テーマ「世界農業遺産茶草場農法のお茶づくりから考える菊川茶の魅力」

①導入ー動植物を守りながらお茶を育てるせんがまち棚田について

②共創ワークー茶草場農法で作った茶葉を使った和紅茶づくり。ラベルシールづくり。

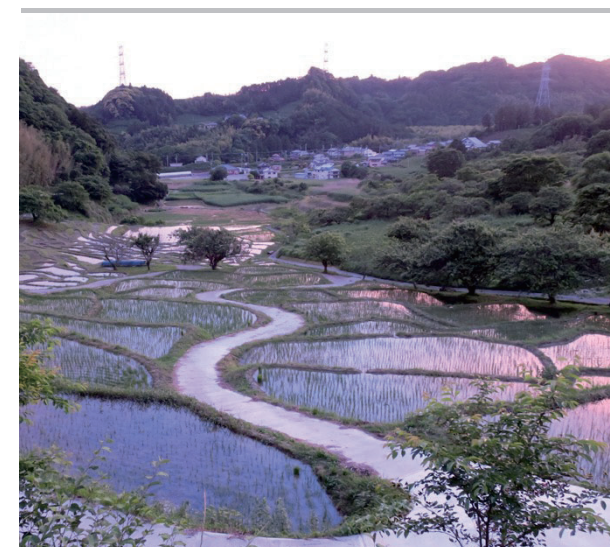
（作ったお茶はお土産に）

③探究の時間ー菊川茶の魅力を考えよう

No12：つくる責任、つかう責任

No15：住み続けられるまちづくりを

No17：パートナーシップで目標を達成しよう



世界農業遺産茶草場農法のお茶で守られているせんがまち棚田

▶「岩沢園」で菊川茶レンジ

●探究テーマ「循環型農業・ポニーと一緒に作るお茶から考える菊川茶の魅力」

①導入ー循環型農業・岩沢園のお茶づくりについて

②共創ワークーポニーのお世話と季節の農作業。ラベルシールづくり。

（作ったお茶はお土産に）

③探究の時間ー菊川茶の魅力を考えよう

No12：つくる責任、つかう責任

No15：住み続けられるまちづくりを

No17：パートナーシップで目標を達成しよう



ポニーと一緒に作る岩沢園のお茶

▶「美緑園」で菊川茶レンジ

●探究テーマ「急須でおいしくお茶をいれる。お茶の味から考える菊川茶の魅力」

①導入ー美緑園のお茶づくりについて

②共創ワークーお茶ができるまでを知る。（茶畑、工場見学、茶の実ずもう）

おいしいお茶の入れ方を学びお茶を味わう。ラベルシールづくり

（作ったお茶はお土産に）

③探究の時間ー菊川茶の魅力を考えよう

No11：住み続けられるまちづくりを

No12：つくる責任、つかう責任

No17：パートナーシップで目標を達成しよう



急須で味わうお茶の魅力を伝える美緑園