



# 博物館チャレンジシート 3

学校 年 組 名前

このシートの使い方

- このシートはお茶について調べるものです。(「茶の世界」展示室)
- 展示を見たり、説明を読んだりして気づいたことや考えたことを書きましょう。
- わからないことがあったら博物館の人や先生にたずねましょう。
- えんぴつだけを用意しましょう。

1 入間の茶農家がお茶づくりに使う道具です。この写真や絵の中から、展示されている道具をさがしてみよう。

## (1) 茶の葉を「つむ」



①手摘み



②茶摘みばさみ  
(昭和30年前半～)



③可搬式摘採機  
(昭和40年頃～)



④レール走行式摘採機  
(平成8年頃～)



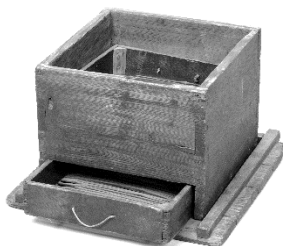
⑤乗用型摘採機  
(平成10年頃～)

(2) 茶の葉を「蒸す」…摘んだ茶の葉を、熱い蒸気(湯気)で30～50秒ほど加熱します。



①蒸籠とおおがま(江戸時代～)

大釜で湯をわかし、その上に茶の葉を入れた蒸籠を乗せて蒸します。



②三平蒸籠(明治7年～)

大釜の上にのせて使います。四角い箱の中に、蒸籠が3段重ねに入っていて、下の蒸籠を引き出して、新しい茶の葉を入れ、また上に重ねる動作をくり返すことで、効率よく蒸せるようになりました。

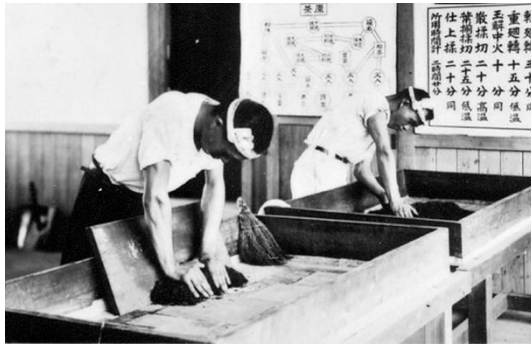
→裏面につづく



③青葉蒸し器(明治33年～)

大釜の上に乗せて使います。明治33年に静岡県で発明され、大正時代以降に狭山茶産地でも使われ始めました。箱の上から茶の葉を入れながら、手でハンドルを回すと、箱の中の羽根が回転し、蒸気で蒸された茶の葉がかき回されながら、前に送り出されてきます。茶の葉を連続して大量に蒸せるようになりました。

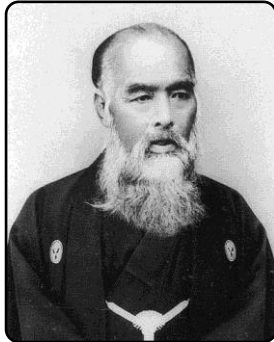
(3) 茶の葉を「もんで かわかす」…蒸した茶の葉をもんで、かわかします。



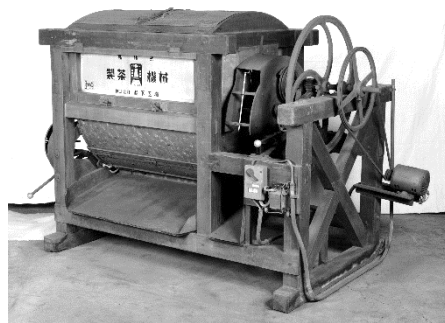
①焙炉と助炭(江戸時代～)

焙炉の中に炭が入っていて、その熱によって上に乗せた助炭を温めます。助炭の表面には和紙が貼ってあり、その下には鉄の棒と鉄格子の網があって、上から力を加えても底が抜けないようにしてあります。この上で約4～5時間かけて茶の葉を揉んで乾かします。

2 高林謙三は、川越のお医者さんでしたが、その後、製茶機械の発明に努力した人です。現在でも、製茶機械に高林謙三が考案した原理が使われています。



高林謙三



高林謙三が明治31年に発明した粗揉機(葉を揉む機械)の改良型。



お茶づくりの道具は、どのように変わっていったのでしょうか。

気づいたこと、考えたことを書きましょう。