

毎日実施 体験メニューのご案内

**抹茶挽き体験**  
静岡県産の抹茶の原料「碾茶」を石臼で挽いてお持ち帰りいただけます。



**日本茶のいれ方体験**  
静岡県産の煎茶のいれ方を学び、自分で急須でいれて味わえます。



**茶道体験**  
本格的な茶室で、抹茶と季節の和菓子をいただけます。



**世界のお茶体験**  
中国の喫茶文化を学び、ウーロン茶(鳳凰単叢)を味わいます。



**お茶のブレンド体験**  
いろいろな種類の日本茶を自分好みにブレンドして試飲します。




**ミュージアムガイドツアー**  
エデュケーターが毎日2回、常設展示の見どころをわかりやすく解説します。(無料)  
4/29~5/5は除く




**牧之原ティーテラス体験** 牧之原大茶園を眺めながらお茶を楽しんでみませんか?


**ワイングラスタイプ**  
高級ボトリングティ…をワイングラスで味わいます。



**バスケットタイプ**  
茶器・お茶・お菓子がセットされたバスケットを持って自分でお茶をいれます。



**常設展音声ガイド**  
25箇所の展示解説を聞くことができます。お茶を詳しく学びたい方におすすめです。(日本語、英語、中国語、韓国語に対応)



※各体験の開催時間、料金等はホームページにてご確認ください。


**企画展のご案内 ウーロン茶の魅力発見 3/5(土) → 6/20(月)**

近年、香りに特徴あるお茶が注目を集めています。古くから中国や台湾などでは、茶葉を屋外や室内でしおれさせる「萎凋」という技術を使い、香りの強いお茶を製造してきました。現在では多様化する消費者ニーズへの対応や緑茶との差別化をねらい、日本国内でもウーロン茶に取り組む生産者がみられ、生産技術も年々向上しています。

今回の企画展では、ウーロン茶をはじめとする生葉の萎凋による香気発揚を生かしたお茶に注目し、紹介します。

また会期中は、味わって楽しむウーロン茶セミナー(5月15日(日))や学芸課職員によるギャラリートーク(展示説明、5月22日(日))など、関連イベントも予定しています。

企画展及び各種イベントの詳細は、当ミュージアムのHPを御確認ください。



**ミュージアムショップ & レストラン丸尾原**

お土産のほか、人気のジェラートパフェもあります。



**レストラン丸尾原**

色も味も濃い濃厚な抹茶を練り込んだざる蕎麦御膳がおすすめです。

11:00~13:30ラストオーダー



**ふじのくに 茶の都 ミュージアム**  
Tea Museum, Shizuoka


〒428-0034 静岡県島田市金谷富士見町3053-2  
TEL/0547-46-5588 FAX/0547-46-5007  
<https://tea-museum.jp>

**開館時間** 9:00~17:00(入館は16:30まで)  
茶室は9:30~16:00(入館は15:30まで)

**休館日** 火曜日(祝日の場合は開館し、翌平日休館)、年末年始 ※5月3日は開館します。

**観覧料** 一般300円 学生・70歳以上・障害者手帳をお持ちの方は証明書のご提示で無料 ※体験料は別途

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、マスクを着用して入館をお願いします。また、こまめに手指消毒をお願いします。



# 新茶フェア2022

ふじのくに茶の都ミュージアム

4/23(土)~5/15(日)

新茶フェアの期間は、ミュージアム目前に広がる牧之原大茶園が最も美しい季節です。ミュージアムで、お茶を楽しんでみませんか。

— イベントカレンダー —

特別イベント		茶摘み体験
4/23(土)	事前予約制 ホットプレートでお茶作り	
4/24(日)	事前予約制 ホットプレートでお茶作り	茶手揉み体験
4/25(月)		
4/26(火)	休館日	
4/27(水)		
4/28(木)		
4/29(金・祝)	事前予約制 ホットプレートでお茶作り	
4/30(土)	事前予約制 ホットプレートでお茶作り	
5/1(日)	静岡抹茶ソーダ体験	オリジナルティーカップ作り
5/2(月)	静岡抹茶ソーダ体験	オリジナルティーカップ作り
5/3(火・祝)	新茶まるごと啜り茶教室	事前予約制 お茶アクセサリ作り
5/4(水・祝)	新茶まるごと啜り茶教室	事前予約制 お茶アクセサリ作り
5/5(木・祝)	静岡抹茶ソーダ体験	オリジナル急須作り
5/6(金)	新茶のいれ方	オリジナル急須作り
5/7(土)	ほうじ茶ラテアート体験	事前予約制 天然緑茶アロマスプレーレッスン
5/8(日)	新茶のいれ方 茶手揉み体験	事前予約制 天然緑茶アロマスプレーレッスン
5/14(土)	事前予約制 大人のための和菓子作り教室	-
5/15(日)	事前予約制 味わって楽しむウーロン茶セミナー ※3/1~ウェブサイト受付を開始しています。	-

●カレンダーに記載してある体験以外の体験もございます。詳細は裏表紙をご覧ください。●事前予約制の予約方法は内面をご確認ください。●予約制でない体験は、当日博物館2階総合案内にて受付します。●混雑が予想されるため、当日受付できる体験は、毎日実施している体験も含め、お一人様3種類までとさせていただきます。●体験の詳細はウェブサイト(<https://tea-museum.jp>)をご確認ください。●体験には当日の観覧券が必要です


**世界お茶まつり2022**  
World O-CHA(Tea)Festival 2022, Shizuoka, Japan



**春のお茶まつりウィーク**  
5/1(日)~15(日) 期間中

県内全域でお茶のイベントやサービスなどが実施されます。ぜひ、県内各地のお茶を愉しんでみてください!

詳しくはこちら





# 新茶フェア限定! 4/23(土)~5/15(日)

## 特別な体験

事前予約制  
FAXでの  
申込方法

下記情報を記載の上、ミュージアム FAX/0547-46-5007 までお送りください  
①体験名 ②参加希望の時間 ③氏名(参加される方全員) ④学年(お子さまのみ)  
⑤電話番号、FAX番号 をご記入ください。

※ お預かりした個人情報はこのイベント以外に使用しません。  
※ 1週間経っても申込受付の返信がない場合は、お手数ですがお電話でご連絡ください。  
※ 定員になり次第締め切ります。

二次元コード  
から  
申込OK



※ 体験の写真はイメージです。

4/23(土)~5/8(日) ※4/26(火)は除く

### 茶摘み体験

茶畑でお茶の新芽を摘みましょう。摘んだ葉はレシビと一緒に  
お持ち帰りいただけます。

時間 平日 ①10:00~ ②13:00~  
休日 ①10:00~ ②11:00~ ③13:00~ ④14:00~  
所要時間30分

定員 各回40人 料金 500円

茶摘みカレンダー

	10:00	11:00	13:00	14:00
4/25, 27, 28	●	-	-	-
4/23, 24, 29~5/8	●	●	●	●

※ 荒天の場合は中止することがあります。※ 運動靴、帽子を着用してご参加ください。



要予約

＼こちら＼



4/23(土).24(日).29(金)祝.30(土)

### 茶摘み体験& ホットプレートでお茶作り

茶畑でお茶の新芽を摘んで、その茶葉を使って  
ホットプレートでお茶を作りましょう。

時間 ①10:30~ ②13:30~  
所要時間90分 ※4/30 ②13:30~は実施しません

定員 各回20人 料金 700円

※ 小学3年生以下のお子様は保護者と一緒に参加してください。  
※ 荒天で茶摘みができない場合は、既に摘んである茶葉を使って、ホットプレートでお茶を作ります。  
※ その場合も料金は変わりませんのでご注意ください。  
※ 運動靴、帽子を着用してご参加ください。  
※ 5人程度でお茶を作ります。  
※ 他のグループの方と一緒に参加する場合がありますのでご了承ください。



要予約

＼こちら＼



5/3(火)祝.4(水)祝

### お茶アクセサリー作り (はつき工房)

UVレジンを使って、自分だけのオリジナルキーホルダーか  
ネックレスを作りましょう。

時間 ①10:00~ ②13:00~ ③15:00~  
所要時間45分

定員 各回10人

料金 600円

※ 小学3年生以下のお子様は保護者同伴



5/5(木)祝.6(金)

### オリジナル急須作り

透明なガラス急須に色を塗って自分だけの急須を作りましょう。

時間 ①10:00~ ②11:00~  
③13:00~ ④14:00~  
所要時間30分

定員 各回12人

料金 500円



4/24(日).5/8(日)

### 茶手揉み体験

静岡県茶手揉保存会の指導のもと、手揉み工程の一部を  
体験しましょう。

時間 10:00~14:30  
所要時間20分  
※ 30分間隔で実施  
※ 12:00~13:00 は実施しません

定員 各回3人

料金 300円



5/1(日).2(月).5(木)祝

### 静岡抹茶ソーダ体験

静岡抹茶を使った抹茶ソーダを作りましょう。

時間 5/1 ①14:30~  
5/2 ①9:30~ ②10:30~ ③11:30~ ④13:30~ ⑤14:30~  
5/5 ①10:30~ ②11:30~ ③13:30~ ④14:30~  
所要時間20分

定員 各回16人

料金 300円

※ 体験される方のみ会場にお入りいただけます。



5/6(金).8(日)

### 新茶のいれ方

静岡県産の新茶のいれ方を学び、自分で急須でいれてみましょう。

時間 ①10:30~ ②11:30~  
③13:30~ ④14:30~  
所要時間20分

定員 各回12人

料金 200円

※ 体験される方のみ会場にお入りいただけます。



5/7(土)

### ほうじ茶ラテアート体験 (カネイー言製茶)

エスプレッソマシーンを使っていれたほうじ茶ラテで、  
ラテアートに挑戦しましょう。

時間 10:00~15:00  
所要時間15分

定員 先着60人

料金 400円

※ 小学3年生以下のお子様は保護者同伴



5/1(日).2(月)

### オリジナルティーカップ作り

耐熱性ガラスのティーカップに色を塗って、  
自分だけのティーカップを作りましょう。

時間 5/1 ①14:00~  
5/2 ①10:00~ ②11:00~  
③13:00~ ④14:00~  
所要時間30分

定員 各回12人

料金 400円



5/3(火)祝.4(水)祝

### 新茶まるごと啜り茶教室 (煎茶道静風流)

新茶のおいしさをたっぷり味わえる啜り茶を煎茶道の儀式で  
紹介します。

時間 10:30~15:30  
所要時間15分

定員 先着130人

料金 300円

※ 写真のお菓子は昨年度のものになります。  
※ 体験される方のみ会場にお入りいただけます。



要予約

＼こちら＼



5/7(土).8(日)

### 天然緑茶アロマスプレーレッスン (アクトインターナショナルスクール)

プロの調香師によるアロマレシビで緑茶芳香蒸留水を賞沢に使ったリラックス  
やビューティアップのための天然緑茶アロマスプレー (20ml) を作りましょう。

時間 ①10:30~ ②13:30~ ③15:00~  
所要時間60分

定員 各回10人

料金 1,500円

※ 小学3年生以下のお子様は保護者同伴



要予約

＼こちら＼



5/14(土)

### 大人のための和菓子作り教室 (菓子処たかぎ高木智弘氏)

和菓子職人さんに教わりながら、花菖蒲の練り切りと葛まんじゅう  
を作ります。作ったお菓子は抹茶と一緒に味わいます。  
(残りのお菓子はお持ち帰りいただけます。)

時間 ①10:30~ ②13:30~  
所要時間90分

定員 各回16人 料金 1,200円

持ち物 エプロン 対象 中学生以上

※ 体験される方のみ会場にお入りいただけます

