

としま丸しんぶん

五五

編集 さいたま市図書館
「としま丸しんぶん」編集委員会
発行 さいたま市立中央図書館
浦和区東高砂町11-1
コムナール8階
電話 048-871-2100
ファックス 048-884-5500
<https://www.lib.city.saitama.jp/>
けいたいでんわよう
<https://www.lib.city.saitama.jp/m/>

お茶のひみつの巻



おいしく、体にもいいお茶。

お茶は、「チャ」の木の葉からつく
るんだ。お茶のふるさと・中国の
言い伝えでは、神農という神様が、
毒を消すためにチャの葉を口にし
たのがはじまりとされているよ。

お茶の〇×クイズ

- ①チャは、サクラのなか
まである。
- ②緑茶とウーロン茶は、
同じチャの葉からつく
られる。
- ③お茶に含まれる成分
「カテキン」には、
菌予防効果がある。

※答えは、ページの下をみてね



『お茶の大研究』
おもりまさし かんしゅう
大森正司 監修
PHP研究所



『茶の絵本』
ますざわたくお
増澤武雄 へん
山福朱実 え
のうさんぎょもんぶんか きょうかい
農山漁村文化協会

『チャの絵本』
ふちのうえひろこ
淵之上弘子 へん
いのかずよし
飯野和好 え
のうさんぎょもんぶんか きょうかい
農山漁村文化協会

須でお茶をいれ
る方法が広まっ
たのも明治時代
なんだよ。

明治時代になると、外国に売
ため、国がお茶づくりをすすめる
ようになるんだ。さいたま市内に
もお茶畑があったんだって。急

ぼくのすきな「あんドーナ
ツ」にも、お茶はびったり。

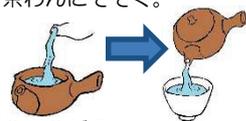


日本にも、もともとチャの木が
あったといわれているけれど、飲
み物としてのお茶は、千年以上前
に、中国から伝わったんだって。
はじめは貴重で、一部の人しか飲
めなかったみたい。でも室町時代
から江戸時代にかけて、だれでも
お茶を飲めるようになったんだ。

としま丸流煎茶のいれかた

いれかたは、いろいろあるよ。すきないれかたを、みつけよう！

- ①熱湯を急須にそそぐ。その後、茶わんにそそぐ。
(お湯をさますため。70~80度がめやす)



- ②急須に茶葉をいれる。※一人分2~3グラム
- ③湯飲み茶わんのお湯を急須にそそぎ、1分ほど蒸らす。
- ④右の図の矢印の順のように、それぞれの茶わんに
少しずつ均等に、最後の一滴までつく。



※2回めからは熱めのお湯で、蒸らす時間を少なくする。

おてがみひろば

としま丸くん、ほくもにんじんに
なりたい。どうすればにんじんに
なれるんですか。

こうせいさんより

ほくは、忍者になるために毎
日修行しているんだ！忍者の
里の伊賀には、忍術修行でき
るところがあるみたいだよ！

最近、めあての本が見つからない
ことがあります。そういうと
き、としま丸はどうしますか？

HAPPYさんより

探している本が見つからない
ときは、気軽に図書館の人に聞
いてみてね。リクエストや、と
りよせができる場合があるよ。

このコーナーは、としま丸しんぶんを
読んでいるきみと、としま丸をむすぶ
コーナーです。てがみは、

としま丸ポストへ入れてね！

なまえをのせてもいい人、

なまえも書いてね☆



さいたま市図書館は「子どもといっしょに読書タイム」を推進します

答え ① ×(ツバキのなかま) ② ○(ウーロン茶は発酵させてつくる。緑茶は発酵させない) ③ ○(殺菌効果が高い)