

地元を感じる  
名産・美食・職人を求めて

鈴木あすなの

# 丁寧な 暮らし

Life is beautiful.

#09

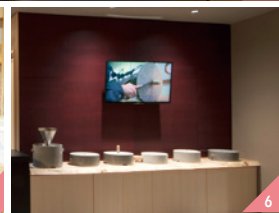
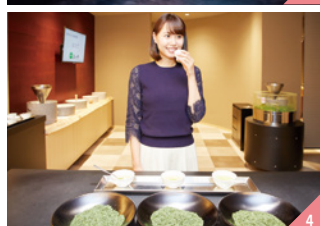
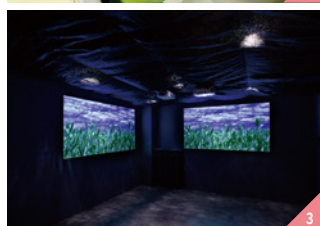
東海エリアの食にまつわる名産、名品、職人など、文化・伝統を継承しながら、新たな暮らしへ導く連載企画。今回は抹茶の老舗、西尾市の『あいや』へ。昨春のオープン以来、予約が絶えない話題の人気スポット、抹茶の博物館を体験してきました。



自分で碾いた抹茶を館内の趣ある茶室で点てて、抹茶スイーツと一緒に味わう茶道体験がハイライト。季節、コースにより内容は異なります(1~6名コース限定)。

・今月のテーマ・

## あいや 西尾の抹茶 ミュージアム 和く和く



- 1 入館すると、真っ先に飛び込んでくる抹茶製品の紹介コーナー。昔懐かしいお菓子から定番のドリンクにアイスクリームまで、あの頃を思い出して昔懐かしい気分。
- 2 窓越しに抹茶製造工程の見学。茶畑の生葉から工場で作るまで、ガイドの解説とともに、わかりやすく紹介しています。
- 3 茶畑の黒い覆いの体験も。日光を遮り、茶葉の旨みを高めるために欠かせない黒い覆い。実際にその中に入って体感しながら、その役割を学ぶことができます。
- 4 良い抹茶には良い原料茶葉が必要です。抹茶の原料茶葉の碾茶(てんちゃ)を専門家の目線で審査するコーナーも人気! 茶の専門家・茶匠の気分はどうぞ。
- 5 茶葉の色と手触り、お湯を注いだときの香り、水色、茶がらの色、滋味の6項目を審査ポイントに、碾茶の等級分けにチャレンジ。品質の違いがよくわかります。
- 6 「あいや」が誇る高品質な抹茶を作る茶臼の仕組みや秘密を大公開。自分好みの味に茶葉をブレンドした後、昔ながらの茶臼碾きによる抹茶作りの体験も。
- 7 併設の店舗でお買い物。オリジナルブランド「西条園」や、こだわりの抹茶や茶器など豊富な品揃え。素敵な日本庭園を眺めながら一服できる喫茶もオススメ。

心地良く爽やかな香りに包まれて…  
茶処・西尾でワクワクする抹茶体験

全国でも有数の生産量を誇る抹茶処・西尾市の老舗、創業明治21年の『あいや』が昨春にオープンした、他にはない抹茶の体験型博物館。見学内容は人数、時間により少し異なりますが、オススメはやっぱり全てを網羅した1~6名向け75分プランです。お菓子やドリンクなど世界中の抹茶製品の紹介からスタート。茶畑の生葉から抹茶ができるまでの製造工程を見学したり、抹茶の原料の茶葉を育てるときに欠かせない黒い覆いの中に入ったり、その役割や良質な茶畑の説明など、興味深く丁寧に解説してくれます。また茶葉の等級がどのように決まるかを知る、茶匠による品質鑑定も貴重な体験も。そして茶臼の仕組みについてしっかりと学んだ後は、お待ちかねの抹茶作りに挑戦! 好みの味にブレンドした茶葉を茶臼で碾き、館内の茶室で点てていただきます。和の風情ある雰囲気の中、オリジナルの抹茶スイーツも合わせて、プチ茶道体験を。コースの最後は、隣接する店舗でショッピング。各種抹茶にお菓子やグッズ等が並ぶ豊富なラインナップから、お土産&自分へのご褒美選びを楽しめます。

見て、触れて、学んで、味わって…抹茶の魅力をあらゆる角度から満喫できる『あいや 西尾の抹茶 ミュージアム 和く和く』。その名前通り、本当に“ワクワク”するコンテンツがいっぱいでした! 抹茶の爽やかな香りに包まれて、心も体も思い切り癒されること間違いなし!



### あいや 西尾の抹茶 ミュージアム 和く和く

伝統的な茶臼製法を守り、世界中に抹茶の素晴らしさを伝える明治21年創業の老舗「あいや」がプロデュース。抹茶の魅力さまざまな角度から体験できます。要予約。

☎0563-77-6572(受付9:30~17:00)  
📍愛知県西尾市上町横町屋敷15  
🌐http://www.matcha.co.jp/factory



PROFILE  
鈴木あすな  
asuna suzuki

Table for  
ANNA SUZUKI

管理栄養士/料理研究家。名古屋出身。大学卒業と同時に管理栄養士を取得、料理研究家としてのキャリアをスタート。結婚を機に世界中にたくさんの素敵な食卓=TABLEを作りたいという想いから「Table for」を立ち上げる。料理教室「Cooking School Table for」の運営やメディアを通じた情報発信、レシピ開発、プロデュース、地域貢献など、より豊かな食卓が増えるように幅広い活動を行っている。

