



**京都研修に行ってきました（7月31日～8月3日）** 京都の和東町はお茶の町です。おぶぶ茶苑は和東にあって「おいしい茶を世界へ」を掲げてお茶を世界に広げようと頑張っている若い会社ですが、同事に多くの外国人がこのおぶぶ茶苑にインターンとして学びに来ている、おもしろい場所です。ILCではここで「日本の伝統文化であるお茶の学習」「お茶を学びに来ている外国人との交流」「過疎化する田舎におけるまち作り」の3つを学ぶために今年から研修を行っています。



夜行バス、電車、バスを乗り継いで、到着！



今までおぶぶ茶苑でインターンをした外国人。何と100人以上！



今回の研修に参加して下さるスタッフ。8人が外国人。



お茶の摘み方、製茶の仕方を英語でレクチャーしてくれました。



お茶を刈る機械も使ってみました。



英語でお茶の種類の説明と実際に飲んで体験！



今日のお昼は茶そば。美味しい！



1日目の午後は、おぶぶ茶苑についてのお話、和東町社会福祉協議会の方からのお話や…



英語を勉強して、ここで働く方のお話も聴きました。



夕食は外国人インターンと鍋！



そして朝はお茶漬け。お茶づくしですね。



いよいよ二日目は実際にお茶を摘んで、自分で製茶しようという体験です。



二日目の昼食は、「お茶づくし弁当」！



研修の最後は、自分たちで作ったお茶の飲み比べ！



今回で学んだことの振り返りの時間もしっかり。



京都で食べるすいかも美味しかった！



**〈生徒の感想〉**

お茶は普段ペットボトルでしか飲みませんが、茶葉を作るために手間がかかっていることを知って驚きました。しかも淹れ方によって味が変わることを知り、お茶を淹れることの楽しさに気づきました。また京都へ行ってから、身近にあるものは意外と見過ごしがちだということに気づきました。そして、自分の国の文化について知るとはとても大事なんだと実感しました。今年は留学に行くので、留学先では現地の人に日本についてたくさん教えられたいです●とても充実した1泊4日でした！おぶぶ茶苑の方々は地元に戻ったかのように誰にでも優しく接して下さって3ヶ月留学に向けてお茶摘み体験や日本のことを学ぼうと勉強のために行ったことを忘れてしまうほど私にとって家族や親戚のような環境で楽しかったです！●今回の研修を通じて、手摘みでお茶を作る手間と大変さを痛感しました。特に印象深かったのは、作り方や作り手によって味に影響が出るお茶の繊細さです。それに加えて、町で少子高齢化が問題になっていることにも驚きました。今回の研修で学んだことを留学時に日本文化の一側面として現地の人に伝えられるようにしたいです。

**黒岩知事との対話の広場に参加しました（7月10日）**



神奈川県はSDGsに熱心に取り組んでいる県です。県の取り組みをうかがい、生徒も発言しました！