

## 【びわ茶作り】

園名：西紀きた幼稚園

1



- ・ 新芽ではなく、古くて立派な葉を選びます。

2



- ・ びわの葉の裏面の毛を、かためのブラシでこすり落とします。

3



- ・ 水洗いをし、葉の表面のほこり汚れをきれいにします。  
干物ネットに入れ、葉が茶色になるまで数日間乾燥させます。（雨天時や夜間は室内に取り込む。）

4



- ・ 乾燥したびわの葉を手で細かくちぎります。お茶パックに入れて水と一緒にやかんに入れ、火にかけ沸騰させます。好みの濃さになるまで5～10分煮出すとびわ茶のできあがり♪

\*ひとつこと\*(遊びのポイントや豆知識等)

- ・ 毛取り作業は外ですることをおすすめします。（たくさん毛が落ちます。）
- ・ 手で揉みくずした方がよくエキスがでるようです。