茶の湯が息づく堺

堺キッズお茶マイスターになろう!

令和7年度
堺キッズお茶マイスター
認定講座

参加者募集

茶の湯のまち「堺」ならではの!
さまざまな『お茶』に関する体験を通して、
堺で大切にされてきた茶の湯文化やおもてなしの心を学んで、
堺キッズお茶マイスターの認定証をゲットしよう!

- 9/27(土) ◆ 堺自然ふれあいの森
- 10/5(日) ◆ 堺ハーベストの丘
- 10/25(土) ◆ 大仙公園日本庭園
- 12/7(日) ◆ 山口家住宅(堺市立町家歴史館　山口家住宅)
- 1/31(土) ◆ 堺市立西文化会館
- 2/28(土) ◆ 堺市都市緑化センター
- 3/28(土) ◆ さかい利晶の杜

SAKAI BOTANICAL CENTER 堺市都市緑化センター
堺市立西文化会館ウェスティ
堺自然ふれあいの森
堺・緑のミュージアム ハーベストの丘 Harvest Hill
堺 大仙公園 日本庭園
SAKAI RISHO NO MORI さかい利晶の杜 Sakai Plaza of Rikyu and Akiko
堺市立町家歴史館

※当事業は「堺茶の湯まちづくり条例」に基づき実施します。※それぞれのイベント会場で認定証を授与します。

堺キッズお茶マイスター イベント一覧

9/27(土) 10:00〜12:00
秋の里山で茶摘み体験

会場 堺自然ふれあいの森
- 対象:4歳以上　●定員:6家族
- 費用:1人200円
- 持ち物:軍手、ビニール袋
- 服装:動きやすい服装
- 講師:堺自然ふれあいの森
- 申し込み方法:
  8/30(土)9:00より受付開始
  TEL(072−290-0800)もしくは
  森の館カウンターにて受付。先着順

チャノキの葉や実を観察した後、葉を摘み取り茶揉みを体験します。体験する機会が少ない秋の新茶(秋番茶)を味わいませんか?

イベント情報　HP

10/5(日) ①11:00〜／②13:00〜／③15:00〜
古代の器「須恵器」作り体験

会場 堺ハーベストの丘 チケット売り場横 工芸工房教室
- 対象:小学4年生以上(それ以下は保護者同伴)　●定員:各時間 20名
- 費用:一人一つ3,000円
  ※商品の発送を希望される場合は別途送料必要
  ※ハーベストの丘に入園される場合は別途入園料必要
- 持ち物:特になし　●服装:汚れても良い服装
- 講師:堺ハーベストの丘工芸工房
- 申し込み方法:8月より受付開始
  TEL(072-296-9911)(堺ハーベストの丘代表)
  もしくは申込フォーム、工芸工房教室現地にて受付。

古墳時代、堺では須恵器の生産が最大級で行われていました。ハーベストの丘にある登り窯で仕上げる自分だけの須恵器の湯呑を作りましょう。

イベント情報　HP

10/25(土) ①10:00〜10:30／②11:00〜11:30
焙じたてほうじ茶を急須でいれてみましょう!

会場 大仙公園日本庭園 和室
- 対象:特になし
- 定員:20名　●費用:500円
- 持ち物:特になし
- 服装:特になし
- 講師:(株)つぼ市製茶本舗
- 申し込み方法:
  9/2(火)9:00より受付開始
  先着順。大仙公園日本庭園HP
  イベントページにて受付。

つぼ市製茶本舗の日本茶インストラクターを講師に迎え、炮烙で炒るほうじ茶の香りと味わいを楽しむ特別な体験をしていただけます。

イベント情報　HP

12/7(日) ①10:30〜／②13:30〜
急須deお茶のある暮らしを楽しむ

会場 山口家住宅(堺区錦之町東1丁2-31)
- 対象:小学生　●定員:各回10名
- 費用:500円 (入館料別途)
- 持ち物:特になし　●服装:特になし
- 講師:(株)松倉茶舗
  フードコーディネーター　奥田聡美
- 申し込み方法:
  11/1(土)10:00より受付開始 先着順。
  TEL・FAX(072-224-1155) 事前申込要。

なぜ急須を使っていれるのか?
*お茶の種類の紹介
*本当のお茶の味を知る(試飲有り)

茶殻は食べられる!?
美味しくて身体に良い、茶殻レシピの紹介(試食有り)

HP

2026年1/31(土) 10:00〜11:30
抹茶をつかったパフェづくり

会場 堺市立西文化会館
- 対象:小学生以上の子どもとその保護者
- 定員:6組(12名)　●費用:2,000円
- 持ち物:エプロン・三角巾・マスク
- 服装:特になし
- 講師:いただきますプランニング代表 山口香代子
- 申し込み方法:11/5(水)10:00より受付開始
  先着順。西文化会館6階受付他、西文化会館HP
  イベントページからの申込により受付。

※食物アレルギーや食材について気になることがある方は事前にご相談ください。

抹茶の豆腐入りもちもち白玉・抹茶寒天・濃厚抹茶クリームを作り、グラノーラ・アイスクリーム・栗・小豆の甘煮を使って、オリジナルパフェを完成させましょう

イベント情報　HP

2026年2/28(土) ①10:00〜10:45／②13:00〜13:45
おいしいお煎茶の淹れ方をマスターしよう!

会場 堺市都市緑化センター 講習室
- 対象:小学生以上のこどもとその保護者
- 定員:各10組(20名)　●費用:800円(2名1組)
- 持ち物:特になし　●服装:特になし
- 講師:(株)つぼ市製茶本舗
- 申し込み方法:2/5(木)9:30より受付開始
  先着順。TEL(072-247-0310)
  もしくは堺市都市緑化センター窓口にて。

おいしいお煎茶の淹れ方を
堺のお茶屋さんが伝授!
ほんの少しの淹れ方の違いで大きく変わるお茶の味。プロから本格的な淹れ方を学んでみませんか。お茶菓子・お土産付きで、お茶の歴史も知ることができます。

イベント情報　HP

2026年3/28(土) ①10:30〜12:00／②13:30〜15:00
おいしいお抹茶の楽しみ方をマスターしよう!

会場 さかい利晶の杜 1階茶室広間
- 対象:小学生以上の子どもとその保護者
- 定員:各回10組(20名)
- 費用:1,500円
  ※他のキッズお茶マイスターイベントも
  参加の方は認定証提示で1,200円
- 持ち物:特になし
- 服装:靴下着用
- 講師:さかい利晶の杜茶の湯講師
- 申し込み方法:
  12/1(月)9:00より受付開始
  先着順。TEL(072-260-4386)にて。

本格的なお茶室で茶の湯体験!
お茶筅(ちゃせん)を振って、おいしいお抹茶の点(た)て方をマスターしよう!

HP