



最後に急須でお茶を入れたのは いつですか

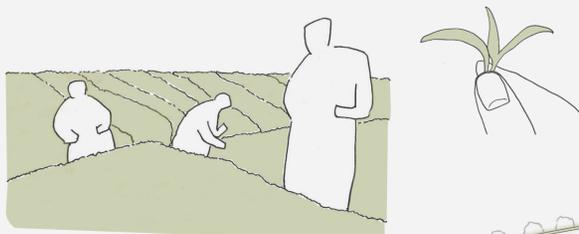
年々ペットボトルのお茶が売れているのに対して
茶葉の購入量は減っている
湯を沸かし、茶葉を入れ、一杯一杯こころを込めて注ぐ
昔から受け継がれてきたその行為が忘れられていく今、
茶葉の加工過程をのぞいてみませんか

人間がドームの中をめぐり様子は
急須のなかでゆるぎ茶葉のようで
歩きながら茶葉になったような感覚になっていく



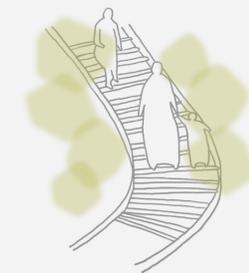
01 茶摘みの丘

緩やかな斜面を登りながら美しい茶畑をすり抜ける
太陽の光をあびる茶葉の緑が美しく懐かしい気持ちになる
中央の天窓から下をのぞくとお茶のなかでゆらゆらと動く人がみえる



02 蒸熱の階段

深い穴の底を見下ろしながら蒸気に包まれる
茶葉は蒸気によって酸化酵素の働きが止まり美しい緑色を保つ



■断面図 1:150

05 Cafe Ippuku

お茶の魅力に気づいたところで一服
お好みのお茶とお菓子を選んで次のスペースへ



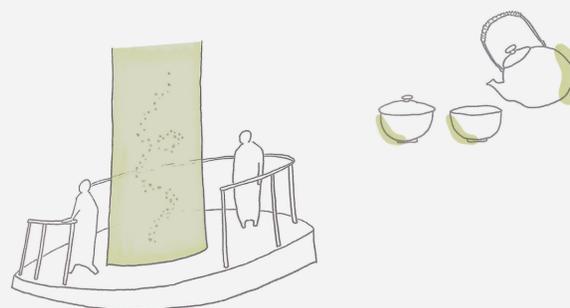
06 瞑想の畑

お茶とお菓子を持って腰掛ける
ゆるやかな階段は茶畑を連想させる
全体をながめ工程を振り返る



04 光の茶こし

中央にそびえたつお茶の柱
天窓から入る太陽の光によってドーム内に
緑色が広がっていく様子は茶こしからにじみ出るお茶のよう



03 揉捻の壁

階段を降りると目の前に広がる波打つ壁
蒸された茶葉が揉まれていく工程を体験する
歩きながら壁の隙間から見える人の動き、壁の作る曲線をながめる

