

# 茶話

SAWA

日本茶インストラクター  
協会熊本県支部会報  
平成 18 年 12 月 25 日発行  
第 11 号

## 「外国人のための

## 日本茶講座」開催

熊本テルサにて実施

去る二月30日熊本市水前寺にありまず熊本テルサにおいて支部事業の一つ「外国人のための日本茶講座」を実施しました。当日は、30日から12月1日にかけて、県内の英語指導助手(ALT)200名近くが集まっての研修会が開催されており、研修会終了後実施されました。以下報告です。

### 活動報告

「外国人のいらっしやるところで日本茶講座をやる」というのが班の至上命令でした。普段は英語圏の方とは無縁ですのでどこに話を持って行けばよいかから始まりました。結局は、県庁の農林水産部農産課にお願いし、教育庁高校教育課、地域振興部国際課をご紹介いただき講座の日程が決まりました。6月23日に日程が決まり、それから開催まで、事務局の坂本

さんはじめ、中村さん、森山さんには大変協力いただきました。県内のALTにご案内する英文のチラシ作成、英語での講座の進め方など、メールでのやり取りを繰り返し、ようやく実施の運びとなりました。



当日は、森山さんと下鶴さんが講座を担当していただき、班員の6名に加え、会長はじめ6名の応援をいただき、総勢24名で対応しました。当初、20名の参加のお話でしたが、急遽6名の参加になり、ドタバタしながらのスタートとなりました。森山さんの流暢な英語での日本



茶の紹介から始まり、下鶴さんの淹れ方のデモンストレーション、各テーブルでの実践という形で進行了ました。日本語がわからない方相手というので、当初はどうなるかと心配しましたが、講座の後半はカタコトの英会話とボディーランゲージで、和やかなムードで講座を終えることが出来ました。

### インスト受験生にアドバイス

平成十八年度の日本茶インストラクター試験に県内から挑戦しようとしている受験生を集め、熊本市健軍町の健軍文化ホール会議室において、「入門講座」を実施しました。

受験生の「専門用語がわからない」をはじめ、「栽培の被覆ってナニ?」「篩ってどんなもの?」などの疑問を解消して、

受験勉強のやり方を教えようという主旨での開催となりました。受験生は九名、一人を除き一、二度受験を経験したものの、計らずも再度挑戦しようということになった方ばかりでした。

講座は十科目を九月十日、二十四日、十月八日の三日間に分け、科目の担当は支部役員が手分けして行いました。担当者独自のやり方で進めることになっておりましたので、進め方も様々でした。中には「百聞は一見にしかず」ということで、茶バスミヤ肥料袋を持ち込んだので講義もありました。

受講生からも沢山の疑問や質問がでてきて、また、受講生の真剣な受講態度もあつたせいか予定していた時間をオーバーする事もしばしばのようで、科目を担当した者も気が抜けない講座となったようです。

受験生からは、「悩みが解消できた」や「目からウロコだった」、「以前の受験勉強が甘かった」という事を自覚することが出来た」など、今回受講した事をきっかけとして、十一月にある一次試験合格に向けての闘志を燃やしていっしやるようでした。

(後日談ですが、受験された皆さんは努力の甲斐が実らず、図らずも合格者はありませんでした。来年再起を期待します。)

### 「びやあどんの話」

むかしな、五木村ん頭地ちゅう所に、八代ん彦一に次ぐぐらいの知恵才覚の優れたびやあどんちゅう御仁のおらしたげな。びやあどん五木村ん庄屋もしとらしたちゅうことですた。

あつとき、人吉ん殿様かる「茶の実ば持つてこい」てち言つちきた。そつで、びやあどん、何人かの年寄りたちば連れちいつて、「茶飲みばつれちきましたたい」て言つち、殿様はへこましたそつな。

またあつときは、殿様かる「キノコば持つてこい」てち言つちきた。そつで、びやあどん、木の苗木ば持つて行つて「はい、木の子ば持つてきましたたい」て言つたげな。そしたら殿様はな「そるはキノコじやなか。こまか木たい。キノコちゅうとは、干し椎茸のことばい」て言わると、びやあどん「五木じゃ、キノコはナバちゅうて、キノコちゃあ言いません」て言いかえさしたそつな。

『熊本の昔話村ひとたちの夜話』  
熊本出版文化会館



# インスタ豆知識 「ウngoのニオイ」と 「緑茶」の相性は？

少し臭い話になるかと思いますが、「ウngoのニオイを緑茶が変える」というのを聞いた事ありませんか？腸内細菌と緑茶の関わりについてはご存知でしょうか、それに関連した話です。

皆さんは赤ちゃんのウngoの臭いを嗅いだ事がありますか。すっぱいにおいがして、ウngoの色が黄色いですよね。殊に母乳で育つ赤ちゃんは顕著で、腸内の乳酸菌やビフィズス菌が多くなり、ウngoが酸性になったためと考えられます。一方、皆さんも経験がおありでしょうが、たくさん肉を食べたり、アルコールや脂っこい食事をしたりした後は、ウngoの臭いが臭くて、色も黒っぽいですよ。これは食事の原因で、腸内の悪玉菌類

のが多くなり、腐敗させる菌大腸菌やクロストリジウムなどが増えたためと考えられます。

カテキンは、本来、食中毒菌を抑える効果があることはよく知られていますが、同様に腐敗させる悪玉菌の働きを抑え、その一方で、善玉菌は減らさないという事が、試験管内の実験で証明されています。

この効果を実際に、ある老人ホームで、一日300mgのカテキン（一日緑茶5〜6杯分を3回に分けて投与する実験がなされています。実験によると、投与してから一週間後にはウngoの中の善玉菌と悪玉菌の割合が逆転し、二週間後にはその差が顕著に現れています。この実験では、投与をやめて一週間後に再度調査がされています。すると、悪玉菌と善玉菌の割合は、実験前の状態に戻っていたようです。緑茶は、ウngoの臭いとの関係が深いと言えるかもしれません。

## 会員短信

### カフェで日本茶を

八ッ波美和子

「紅茶と日本茶は同じお茶の葉で造ることが出来る！」以前から国内外のカフェ巡りが大好きで、趣味が高じて紅茶に関する本を読み漁っていた中で知りました。それまでは全く違う種類だと思っていたのです。

それから暫くして、あるお店で戴いた深蒸し茶の美味しさに感動し、もっとお茶の事を知りたい！という思いから、まず日本茶アドバイザーの資格を取ろうと決めました。無事に資格は取れましたが、支部の皆様からいろんな茶のお話を伺うにつれ、日本茶の奥深さを知り、もっと勉強しなければ！と痛感しています。支部の行事にも参加して知識を増やしたいと考えてはいるのですが、なかなか時間が取れなくて残念に思っています。

私は、社会人になってずっとサービス業に従事し（現在は夫が経営するフレンチレストランを手伝っています）、これからはも続けていきたいと思っていますが、自分の仕事を通して、ささやかながら日本茶の普及のお手伝いが出来ればと思っています。そして、満足のいくお茶が淹れられるようになったら、レストランでカフェタイムを設け、お客様に美味しいお茶を提供出来

たらしいなと考えています。が、今のところ、お客様からお代をいただけるような状態には程遠いようです。早く『美味しいお茶』をお客様に味わっていただけるように頑張ります！

### 私のインスタ活動報告です

川上誠一

先月、熊本大学教育学部付属小学校四年生約40人に、盆地の暮らし「人吉のお茶」という社会科の研究授業で、ゲストティーチャーとして話をさせていただきました。じつは、教諭の井上先生が、夏頃から畑や茶工場に二度ほど来られ話をしたのですが、出来れば直接農家の話を聞きたいとの事で、今回の活動に至りました。一時間ということでしたが、授業直前になって、「二時間お願いします。」と言われ、「そ、そんな」（打ち合わせ不足でインスタ失格？）で授業を始めることになりました。

しかし、用意してきた小道具の土や肥料を見せることによつて、子供たちの興味を引きつけることが出来ました。ただ、お茶に関する言葉は専門用語が多く、小学生に解り易く話をするのは、まるで通訳をするようで苦労しました。皆さんも経験ありますよね！毎年行っている茶青年会のPR活動が役立ちました。

生徒達の質問は、四年生とは思えないしっかりしたものが多々ありました。例えば、「土の違いによってお茶の出来はどのように変わってきますか？」など。生徒達がデザインした手作りの茶缶を戴いて、無事終了になりました。少しはお茶の事が解ってもらえたのでは？と思います。

これからも、私のペースで私の出来るインスタ活動をがんばっていきたいと思います。

《井上先生は、熊本のお茶づくりについて、支部会員を通して各地を視察され、様々な角度からの研究・検討を踏まえ、研究授業をされております。今後、研究論文を作成されるとの事です。機会があれば、今後ご紹介したいと考えております。》

次回の短信は、市来真さんと寺本浩明さんの予定です。

《編集後記》 今年も押し迫りやつと発行出来ました。慌てないスロライフの精神が、茶話の持ち味です。寄稿の催促はしませんが、もう2号の原稿まで届いています。少しは慌てて、「ウngoの」は、臭つてきそつな話のついでに、私も実験済みでお勧めです。あ、ウngoじゃなくて...支部役員会の帰り道、大きなイノシシに遭遇！来年いい事あるかも...ノ一天気な私。

## ティータム

### 灯油を使うのに、なぜ「石油ストーブ」？

「石油ストーブ」は聞いた事ありません。でも「灯油ストーブ」とは言いません。なぜなのでしょう。実は、灯油を使って暖を取るストーブが売り出された昭和60年代当時、ガソリンや重油、灯油を使った製品を総称して「石油製品」と呼んでいました。そこで「石油ストーブ」と呼ばれ、今も使い続けられているという訳です。でも、皆さんの周りにも、こんな風に以前のままの呼び名を使っているものがありますよね。例えば、黒くないのに「黒板」、粉ではないのに「歯磨き粉」など。これから世代の人間は解かりづらいかもしれませんが...