

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19年4月10日発行
第13号

毎年恒例の

高校生への日本茶授業

宇土高にて八時間担当

去る3月14日から3日間、熊本県立宇土高校で、日本茶講座が行なわれました。恒例となつた授業ですが、詳細については、有働さんより報告です。



活動報告

有働 栄一

高校生相手のお茶講座、あなたならどんな講座をしますか？

3月14、15、19日の三日間、家庭科の授業として日本茶講座を行ないました。四クラスを半分ずつの8講座です。講師は14日は市川・猪原、15日は杉本野村・八千代、最終日は有働坂本、アシスタントに藤本・江越一講座50分程度なので、基本はお茶の種類と淹れ方にして、後は、それぞれの講師のやり方で実習をさせます。一日目の講座を見学させていただきましたが、それぞれの個性を發揮して生徒達の興味を惹きつける様子は、見るだけでも参考になります。

と健康にとつて重要だよ、ということでした。結果は、導入が少々重くなつたかな、という反省はありますが、こちらが一所懸命伝えようとするれば、それは伝わるものだよ、という多少の手心えは感じました。こちらの投げたボールは、ちゃんと投げ返してくれませう。次は、あなたの番です。

杉本新体制がスタート

3月3日、通常総会が行なわれました。毎回、執行部で悩むのが総会の進め方についてです。そこで特別に、山田さんに総会のコメントを書いていただきました。

感想及び報告 山田 繁宏

県民交流館「パレア」に於いて熊本支部の通常総会が行なわれました。春の装いを感じさせるポカポカ陽気の中、来賓に県農政部農政課の中西課長補佐を迎

え、議長松本氏の進行で、第一号議案から六号議案までの議案が満場一致により承認されました。中でも第三号議案の役員改選は新支部長に杉本、副支部長に市川、理事に猪原、川上、市来、坂本、野村、ハツ波、監事に藤原、堀野が新役員として選任されました。

新支部長の初心表明の挨拶の中で、支部の活動はたいへん誇り高い。それは、新聞等にお茶の話連載される会員や、漫才で聞かせる「カテキンス」の登場・・・そしてアドバイザーによる能動的な活動、女性部「肥後茶女」の率先した活動。さらには茶話の発行、HPでの研究発表など、心強いメンバーが沢山いらつしやること。今年も大いに盛り上げていきたいという言葉が印象的でした。

最後は、コンクール出場予定の坂本氏による釜炒り茶の歴史

《杉本新支部長挨拶》 日本茶インストラクターが「日本茶の普及という使命を踏まえ、今後の支部がどうあるべきか。勿論、年間の事業をやることは当然ですが、既成概念に囚われず、柔軟な発想で皆さんと活動したいと思ひます。茶商や生産者主導から消費者主導へ発想の転換も必要です。環境問題にも配慮し、安全安心な茶を供給し、PRするといった社会の要請にも真摯にこたえていかなければと思ひます。本県の茶業は、栽培面積で全国四位ですが、時代は量から質へと変わってきています。熊本茶のブランドは、産地でもなく名称でもありません。熊本茶ブランドは人です。ブランドの作る茶は格が違いますし、価格にも反映されます。茶作りの名人を増やすことが、熊本茶のブランド確立に繋がります。熊本茶の茶業関係者が元気であること、インストラクターが元気に活動できることでもあります。有難いことに、熊本には多くの優れた生産者や茶商のインストが存在します。今後共、支部及び熊本茶業の発展のため、皆様のご支援とご協力をお願い申し上げます。

プロジェクトによる大変興味深い発表と、われらがヒーロー「カテキンス」の登場で会場が盛り上がりました。

防災茶園

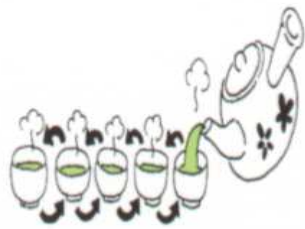
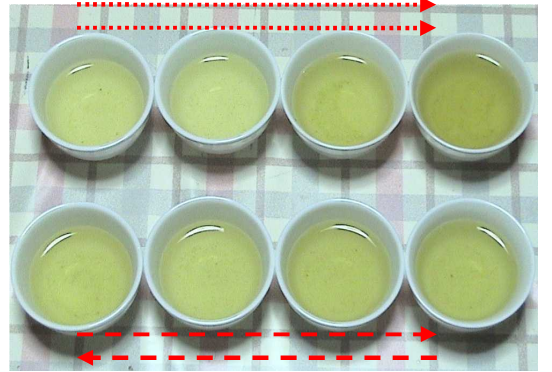
『熊本県茶業史』によると、昭和22年に火山灰土壌地帯で風水害被害の甚大な阿蘇・上益城両郡に防災茶園をまへクテイルを設置したとある。茶樹は土壌深く根をおろして暴風雨に強いことから、土壌流亡の防止や間作された作物の風害対策（倒伏やマルチ資材の飛散等の軽減）を行うとともに、茶の収入確保を目的としてつくれた茶園を防災茶園という。具体的には、茶樹の畝間を2.5〜9メートル程度として播種し、畝間にトウモロコシ等の作物を栽培したという。現在でも山都町馬見原には防災茶園が残っていたり、或いは防災茶園の名残で畝間を広くして植栽されていたりしている茶園が点在している（畝間は3〜5メートル）が、その由来について知る人は少なくなりつつある。



インスタント豆知識

再度考えましょう 「廻し注ぎの重要性」

皆さんは、講座の中で必ずといって良いほど淹れ方の説明をされます。その際、茶葉の量、湯の量と温度、浸出時間を大事にされると思います。でも、廻し注ぎはどついでしよう？簡単な説明のみになっていないませんか？敢えて「廻し注ぎ」の重要性を考えるため、次の実験を試してみました。下の写真は、その実験写真です。上列、下列は廻し注ぎのやり方を変えて茶を淹れてみたものです。上列は、左から右へ繰り返し注いだもの。下列は、右から左へ注いだら、次は左から右へと往復する手順で注ぐやり方です。違いがお解かりでしょうか。「そんなの、当たり前前たる」とお思いの方も多いでし



よう。でも、意外と見落としがちな部分です。中には廻し注ぎのやり方が若干違っても、一度確認してみてください。

会員短信

「ごだわりのお茶を求めて」

澤田 清

東京から昨年熊本市内に来た単身赴任者です。九州と言えは釜炒り茶。この機会になんとか本物を見たい、できれば作ってみたいと思ひ、今回、見事に「アドバイザー」試験に合格、県支部にも入れていただきました。そして、体験事業に実施する側で参加できるとの事で、こんなにも有難い事はありません(感謝)。我が宿舎には、釜炒り茶を含めて十種類ほどこちらで手に入れたお茶を揃え、毎日順繰りに味わっています。・・・が、正直、講座のテキストで勉強した内質審査のような判断は・・・(これ以上言って、認定取り消しになると大変です。)

高山征治

先月30日から2泊3日で、茶商協の東京研修がありました。羽田に着くと、吉村紙業橋本社長の出迎えを受け、早速研修。最近登場したJRと各私鉄を自由に使えるカードを戴き、移動、切符を買う手間要らず、非常に便利。品川駅線路下のラウンジ、メンテマ、パークを見て、品川アトレのマンハッタングリルでバイキングの昼食。ここでもリッチな女性客が多い。その後、JRが造った商業施設エキユートを見学。時代にあった店作りと商品で、繁盛していました。山手線で有楽町の「魚かし銘茶」銀座店へ。狭い間口の三階建て、二階は煎茶、三階は抹茶の喫茶店。地方では、お茶だけの喫茶店も無理だが、さすが銀座、賑わっているそうです。一階の売場は、値段の高い茶が6種類だけ。地価日本一の鳩居堂にも寄り、銀座三越の食品売場、松屋銀座地階の「茶の葉」へ。この店もシンプル。田舎は「チャゴチヤ」で都会はシンプル。最後は、高価な紅茶を戴いて、研修終了。

感想としては、東京の商いは地方とは別格。こんな混雑している東京でオリンピックやる必要あるのですかね。でも、一番感心したのは橋本社長のご案内振りでした。ちゃんと我々をホテルまで送り届けてのお帰りました。50歳前の働き盛りの女性社長、これからの活躍が目に見えるようです。

次回の短信は、山田繁宏さんと大塚美佐子さんの予定です。

《編集後記》 今回、山田さんには、総会の報告という無理なお願いを、他とは違う、インスタならではの総会風景を表現して戴きました。



(写真は総会の一コマ)

ティータイム

「列車の定員はオーバーしても走れるのはなぜ？」

「ゴールデンウィークが近づくにつれ、家族旅行だ！里帰りだ！とワクワクされる方も多いのでは。さて、そこで疑問が1つ。よくニュースで帰省ラッシュのためにJRの乗車率が120%とか言っていますが、バスや飛行機などは100%を越えるとは言わないですよ。なぜ列車は・・・？じつは、列車にもきちんと定員があるのですが、立ったまま乗っても運行に支障が無ければ乗ることが出来、法律違反にならないそうです。すなわち、駅員さんが乗客を載せられるだけ詰め込んで良いのが列車なのです。例えるなら、ウエスタのフラスナー？

今回、初めて原稿依頼を出すことに。スローライフ精神の茶話です。催促はしません。ただ、ネタが賞味期限になりそうです。この紙面では、報告の氏名には、原則敬称を略しております。もしも気に障られる方は、「さん」を付け加えてください。九つ書いて頂ければ、感謝の気持ちです。おー、寒！