

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10月21日発行
第16号

熊本県支部初 晩茶作り体験

葉月班が山都町で実施

8月25日(土)に上益城郡山都町に於いて「晩茶作り体験」が開催されました。今回は葉月班を中心に幾度となく準備段階での打合せがなされており、研修の成果につぎましては、江越さんより報告戴きます。

江越祥子
活動報告

山都町の藤原園で葉月班他16名の皆さんと「晩茶」作りを体験しました。何しろ大量に作るの初めて。打合せを繰返し、準備 協力しての作業でした。

まず茶葉は5月の新茶を摘まないでそのまま伸ばし、枝ごと約20cmを上部・下部に分けて一度刈りします。次に上部を「蒸し製」に、下部を「煮製」という二通りの製法で晩茶にします。

「蒸し製」は上部の枝をハサミで切断し、蒸した後粗揉又は蒸しだけを経て、「煮製」で出た煮汁をかけて日乾します。



一方「煮製」は下部の枝を束ねて葉と茎がバラバラになるまで煮ます。茎は更に煮て3~4cmにハサミで切断し、葉と茎と一緒に煮汁をかけながら日乾。この後ネコボク、シート等で包んで発酵させ、更に広げて釜で炒り、保存してあります。

近年、この様な手間暇のかかる作業は伝承されなくなり、この日の体験で「一本の茶の木は長い年月を経て大切に育てられていく」事を深く学びました。日頃何気なく戴いているお茶、子供からお年寄りまで安心

して飲めることを周りの人たちに伝えていきたいと思えます。この体験研修に備え機械、用具など、快くお貸し戴いた藤原さん、松本さん、市川さん他、本当にありがとございました。また持ち寄りの冷水茶、昼食、ごちそうさまでした。

二月の支部総会には一緒に試飲しましょう。お楽しみに！

講座「家庭科教師との勉強会」

この講座は、立山さんが実践された中のひとつ、家庭科教師を対象にした日本茶講座です。私達も学ぶべき事があるのではないかと思います。

活動報告 立山 茂

7月25日、人吉球磨地域の家庭科高校教師11名が我が家の「茶の蔵」に集まり、「効果的な授業とその教材」というテーマで勉強会があり、講師を勤めた。以前小学校から高校まで廻った「マイペットボトルを作ろう」という授業を再現した。手順は数種類のお茶を飲み、どのお茶でペットボトルを作るかを決める。選んだお茶を班ごとに分かれて急須で淹れ、ペットボトルに移して冷やす。お茶探点表で色・味・香りを市販のペット茶も加えて採点するというものが、今回は、急須でお茶を淹れる替わりに、紙パックを使い水出し茶とした。

先生方が驚かれたのは、水出し茶の甘さだ。急須でお湯を70や90で淹れ、味の違いを比べるのは格段の差が出た。インストラクションでは、受講者の純粋な感動ほどうれしいものはない。ましてや相手が家庭科の先生ならなおさらだ。

これは気付いたことだが、水出し茶は急須でお茶を出して冷やすよりは時間が短縮できる。そして飲み比べての採点。お茶は種類、値段によって色味香りが違うことは茶業者なら誰でも知っている。じつはそのことが一番消費者に訴えなければいけないことなのだが、当たり前すぎてなかなか浸透できていない。感覚として理解してもらうには、飲み比べの効果は大きかった。また市販のペット茶との比較をすることにより、何気なく飲んでいるお茶がこんなにバラエティーに富むものであることを知ってもらえた。

さて、勉強会終了後、先生方に書いて戴いたアンケートを見つけた。家庭科の先生11人中2人が「こんなにも簡単に水出し茶が出来るとは思わなかった」と答えられたからだ。この反応には二つ意味があると思う。一つは紙パックがあれば簡単にということ、もう一つはどのお茶でも水出しが出来るということだ。(裏面第五段に続く)

お茶の記念日

2月6日 抹茶の日
愛知県西尾地区の茶業振興協議会が創業100年を記念し制定。茶道で湯をわかす道具「風炉」の語呂合せ。

5月2日頃 八十八夜
立春から88日目。「八十八夜の別れ霜」といい、この日以降は霜が降る心配がない!? この日に摘んだ新茶は上等なものとなる。この日にお茶を飲むと長生きすると言われている。

緑茶の日 八十八夜
八十八夜は茶摘みの最盛期であることから、八十八夜を日本茶業中央会が緑茶の日と制定。

6月1日 麦茶の日
麦茶の味をPRしようと、日本麦茶工業協同組合が1989年に制定。6月は原料である大麦の収穫時期にもあたることから制定した。

6月10日 無糖茶飲料の日
「無(6)糖(10)」の語呂合せから茶飲料メーカー・伊藤園が制定。

10月1日 日本茶の日
豊臣秀吉が天正15年(1587年)のこの日に、北野の松原で大茶会を開いた故事から茶飲料のメーカー・伊藤園が制定。

10月31日 日本茶の日
1962(建久2)年、臨濟宗の開祖・栄西が宋から帰国し、茶の種子と製法を持ち帰った。

11月1日 玄米茶の日
全国穀類工業協同組合が制定。11月1日になったのは前日が日本茶の日だからか。

11月1日 紅茶の日

日本紅茶協会が1983(昭和58)年に制定。1963(寛政3)年、ロシアの女帝エカテリーナの茶会に招かれ、日本人が初めて外国での正式の茶会で紅茶を飲んだ最初の日。

インスト豆知識

楽しくお茶体験

「お茶石けん作り」

お茶講座で「お茶石けん作り」はいかがでしょうか。チョッと主旨は外れるかもしれませんが。

(材料)
石けん 1個・ハチミツ大さじ1杯・お茶小さじ1杯・水又は茶湯 50CC



(作り方) 石けんをおろし金ですりおろし、水とハチミツ、お茶を入れて手でこねる。1つにまとめて麵棒で伸ばし、型抜きで抜く。日なたに干して出来上がり。写真は、紅茶抹茶、緑茶で作った石けんです。

会員短信

「は男性」「は女性」でどうして決まっているの？

皆さん誰もが「は男性」「は女性」となんとなく理解されているとは思いますが、「どうしてそのなの？」と訊かれたらどう答えますか？じつはこの記号、本来「は火星を表す記号で、火星の神マルスが手に持った鎧と盾を象徴化したもの」です。それに対して、「は金星の神ビーナスが手に持つ手鏡を象徴化したもの」です。この記号をオス、メスを示すものとして初めて使用したのが、植物学者リンネです。

二丁ト君達のための日本茶講座

有働栄一

健康商店街の中に「くまもと若者サポートステーション」という施設が開所しました。

そこは若年無業者(二丁ト)やフリーターの若者に対して就労のための個別のプラン作成や専門家のアドバイスなど、総合的な支援を行って就職に結び付けようという施設です。二丁ト君たちの実態はなかなか表には出てきませんが、結構ここに通っている二十歳台〜三十歳台の子達は多いのです。

さて、私にどういふ訳か、日本茶講座をやってくれという依頼がきたのです。実際は就労体験講座という感じだったのかも知れませんが、なにせ講座といえれば日本茶講座しか能のない男です。「はい、やります」と言っではみたものの、彼らは日本茶には興味ないだろうし、世代のズレは、自分は感じなくても相手は感じるだろうしと、内容について今更ながら悩んでしま

ました。

しかし考えてみると、就労がうまくいかない子達というのは対人関係がうまく作れない事も一因としてあるのかなと思ひ、「人と接して感じるおもてなし」というのをテーマとしてやってみることにしました。流れとしては、淹れ方の基本を教え、二人一組になり、それぞれに心をこめてお茶を淹れてあげ、それについて互いの評価を述べ合う。というのをゲーム的な要素を交えながら進めてみました。

結果は、最初の頃の硬い表情や鋭い視線も、最後の方では和らぎ、笑顔も多く見られるようになり、笑顔も多くなりました。少なくともお茶を飲んで、人と語りうることの楽しさは味わってもらえたのかなと思ひましたが、彼らの抱えている問題とそれをサポートする職員達の苦勞は、尽きることはありません。

講座デビューを終えて

福本美智子

お茶の生産農家に嫁いで17年。日々お茶に関わっている中で、「日本茶の普及のために地道に活動を続けておられる会員の方々の活躍に、影ながら敬意を表してはいたものの、まさか自分がその一員になれるとは一年前の私なら、想像すること出来なかつたでしょう。そのきっかけとなったのが、

昨年の夏休み。受験生という自覚のない呑気な中三の娘を見ていて、つい口から出た「ねえ、一緒に受験勉強しない？」という一言だったのです。

実際に勉強を始めてみると、錆びついた自分の脳に、テキストから溢れ出さんばかりの専門用語は、全く入ってきません。その時になって初めて「年齢の厳しさを実感したように思います。しかし、ずっと忘れていた勉強するということに刺激や新鮮さもある」ということに気づいた毎日でした。そして、思いがけず戴いた合格通知は、自分の眼を疑うと同時に嬉しさが込み上げてきた事を今でも覚えています。

さて、先日の御船町における日本茶講座の初デビュー。初めての経験のためか緊張してしまい余裕のないインストラクションになったなあと反省しています。しかし、受講生の方々の真剣なまなざしに出会えたことが嬉しく、その期待に応えるためにも、もっと勉強し経験を積んで、お茶の素晴らしさをきちんと伝えられるようになりたいと思ひました。

これからも、こんな未熟な私ですが、支部の皆様どうか宜しくお願いします。

次回の短信は、高島靖典さんの予定です。

(表面第四段からの続き)

この勉強会の狙いがそこにある。もし受講者が「紙ハックさえあれば簡単に出来る。どのお茶でも水出し茶が出来る」と思っただとしたら・・・何もわざわざ水出し用茶を売らなくていいのだ安いのから高いものまで、玄米茶でもほうじ茶でもお好みに合わせて水出しでお飲みください、と勧めれば良いのである。夏場の売上減やペット茶の功勢に、一枚の紙ハックが切り札になるのではないだろうか。

話は変わるが、私はこの頃、インストラクションで一番大事なのは文化としてのお茶を伝えることではないかと思う。文化とは人にとって明日からの暮らしに役立つということだ。

このインストラクションは難しいところは一つもない。大さじ3杯のお茶を水1 に入れ、冷やして飲むだけ。後日、勉強会に参加された先生に聞いたと言われた先生から「水出し茶って簡単ですね。良心事教えてもらった」と聞いた時は、思わず心の中で「出来すぎだ」と呟っていた。

《編集後記》 寄稿一番乗りは氏。あまりの早さに編集作業も慌ててしまつた始末。のんびり「茶話」がモットーですから。娘の自由研究の為にやった「お茶石けん」。結構簡単、面白い。これはいいかも...