

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20年5月10日発行
第19号

今年も実施 高校生への日本茶講座

高一生相手に反応様々

3月13日から21日にかけて宇土高校一年生8クラスを対象にした日本茶講座が実施されました。宇土高校での日本茶の授業は今年で四回目となります。今年も、高校生にお茶のすばらしさ、特に歴史や文化をどのようにして伝えるのが課題とされてきたようです。

報告を藤原さんにいただいておきます。

活動報告 藤原徳門

今年も宇土高校一年生の家庭科授業の一環として、日本茶講座を行いました。報告のはじめに、私の忘れ物のせいで有働さんにご迷惑をお掛けしました。この場を借りてお詫びします。

40名のクラスを半分に分け、日本茶講座と茶道教室を交互に受講する形で行われました。13日の講座は坂本さん、17日は坂本さんと八千代さん、18日は有働さんと私、19日は立山さんと杉本さん、21日は市川さんと山田さんが担当されました。

50分の授業時間の中で、まずは茶の種類を見てもらい、簡単に酸化発酵の有無や製法の違いを説明しました。次にお茶の淹れ方を説明して、3〜5名ずつに分かれた班ごとに実際に淹れて飲んでもらいました。その間に日本茶の文化について簡単な話を織り込みました。

私は、やや時間を気にしすぎでしまい、生徒の皆さんに本当に理解してもらえたのか気になります。ただ、宇土高校の生徒さんたちはまじめと言うかおとなしいと言うか、反応としての手ごたえが今ひとつだったようです。でも、「渋い、苦い」と言いながらも、二煎目、三煎目、中には時間ギリギリまで淹れて飲んでいる生徒もいて、「ああ、やっぱりやってよかったなあ」となりました。

私は何回講座をやっても満足いくようなインストラクション

はできませんが、「もつと日本茶を飲んでください」という気持ちを含めて、頑張っていけばいいのかなと、今回の日本茶講座を担当して思いました。



アドバイザー嬉野研修

先月、アドバイザーの資質向上と全国お茶まつりに向け茶への関心を深めようと、市来さんが中心となって企画、準備、呼びかけまでされ、視察研修を実施されております。

研修の詳細について市来さんより報告をいただいております。

市来眞

活動報告

三月一日、佐賀県嬉野の大茶樹を見学し、アドバイザー5名で出かける機会を得ました。九州で青柳茶と並ぶ嬉野茶について学びたかったからです。そして、全国お茶まつりが熊本で開催されるよい機会、大茶樹から

学ぶこともあるのではと思ひ、出掛けることにしました。

大茶樹へ向かう途中、茶畑も見ることで、支部活動の中で学んだことを再認識できました。幸い、嬉野町の茶農家を訪問することができ、栽培、製造、品種、消費の実態まで学ぶこともできました。

一人では実践できないことも、仲間と交流できることに良さがあると思ひます。県支部も自発的な企画には積極的に支援してくださいるので本場に有り難いのです。「多くの人にお茶のよき、すばらしさを伝える時に、こうして体感することが大事だもんね」と話し合いながらの帰路でした。

アドバイザーとして十月のお茶まつりは、自ら体感した言葉でお茶の良さを伝えられるという自信が持てました。研修された皆さんは・・・

学んで、楽しめて、興味あるお茶のスキルアップの場としてぜひ全国お茶まつり熊本大会に支部の皆さん、参画しましょう！せっかくなので多くの仲間とのご縁です、このご縁を活かしてください。

皆さんも、ご提案や企画等ありましたら、支部事務局までお知らせください。また、講座など活動された際も報告をお願いします。

茶業研究所のあゆみ

熊本における茶の研究機関の沿革は、大正6年に農事試験場茶業部として発足したのが始まりで、昭和8年には茶業研究所が農事試験場から独立し、熊本中健軍に移転した。14年には農事試験場と合併して茶業試験地となったが、23年には茶業試験場として再度独立し、また茶業後継者の育成を目的とした講習所が併設されている。

27年には茶業試験場球磨分場が相良村に設置され、30年には球磨茶業指導所、44年に球磨茶業研究指導所(あさぎり町)となる。45年には茶業試験場本館や製茶試験室などが新築され、54年には農業大学校の開校に伴い茶業講習所が廃止されている。

平成元年4月に農業研究センター茶業研究所として現在の御船町滝尾に移転している。

昭和63年に作成された「茶業部門試験研究機関整備計画」には、「茶の生産工程並びに茶の飲み方等の研修機会を設け、一般国民に公開して茶に対する理解を深めさせ、消費拡大の一助とするなど、開かれた試験場としての機能も充実に」とある。



インスタ豆知識

お茶は工業製品？

「お茶を育てる」

先日、お茶の話を小学生にしてみました。ペットボトルのお茶が好きだという子供たちに、ちよつとこんな質問をしてみました。

「ペットボトルのお茶が無くなったらどうする？」「作ればいい。」「お茶の葉が無くなったら？」「お茶の葉を作ればいい。」「お茶畑が無くなったら？」「お茶畑を作ればいい。」「じゃあ、お茶の木はどうやって作る？」「……。」

押し問答のような会話ですが、ただ、いろんなお茶のお話をする前に、何か大事なことが抜けているように感じました。お茶を子供たちはどのよう感じているのでしょうか。

どこからか茶の生葉が大きな

茶工場に運び込まれ、工場では機械で次々とお茶が出来上がり出来たお茶はもつと大きな工場で袋詰めされたりペットボトルになったりすると思っているのではないかと……。

お茶の木を植えてから摘めるようになるまでに5〜7年。挿し木からだとなら2年はかかることになりまます。その間、花を育てる如く人が手を加え、茶樹となるわけです。

長い時間と手間ひまをかけてお茶が「育てられる」ことをもつと知ってもらおう工夫が必要ではないかと思うのです。茶樹の木の枝を切つて土に刺すことから、お茶の木が生まれることも、子供たちには新鮮な驚きなのかもしれません。

あの広々とした茶園も、はじめは小さな苗木を植え、枯らさないように育てていくことから始まっていることを、少し教えてあげる必要がありそうな気がします。

ティ・タイム

誰でもカフェの店長になれる店がブームって本当？

「誰でもカフェの店長になれるって体験だけってこと？」と思うでしょう。違います。本当になれます。現在、東京に数店登場した「コラボカフェ」というもの。このカフェは開店に必要な汁器からテーブル、イスすべて揃っていて、食材を持ち込めばカフェが出来るといふもの。保健所の許可も取つてあり、初めての人には指導もしてくれ、カフェのレンタルは半日からできます。ちなみに料金は、平日一日18,000円、土日は半日25,000円程度。これだけで売り上げは全て自分に入るそうです。さあ、東京で一旗揚げてみますか？



会員短信

天職に恵まれて

野村美晴

桜満開のこの時期、もうすぐそこに新茶の季節、嫁いで21回目の春となりました。新茶の初売りに向けて店の飾りつけ、予約のポスター、チラシの校正などなど仕事は山積み。それでもやりがいのある大好きな作業です。

毎日忙しく飛び回っている私の横で、主人が「天職だなあ」と一言。「幸せだろうたい、好きな仕事の出来るとだけけん」と言われて、「ふーん天職ねー」。

確かに仕事に追われていても楽しくこなして行けるし、次から次に用事も出来る。ピンボーン暇なしなんて私にぴったり当て

はまる。多分忙しかったから4人も子供を生んだんだらうなと今頃思っているのだけれど、お茶に携わってきた20年を振り返れば楽しい事ばかりだったように思える。

今春長女が社会人となり色々な経験を中、彼女にも天職に恵まれればと祈るばかりです。

岩永祐治

平成20年産新茶を前に
今年、東京都と並んで全国一早い桜の開花となりました。桜前線の北上とともに、いよいよ新茶のシーズンを迎えます。茶生産農家にとつての一番茶の収穫は、茶業経営の70〜80%の比重を占める一番大事な農作業です。

また、茶商においても旬がなくなつた農作物の中で、季節感のある商品としての新茶販売は一大イベントで、仕入れ・仕上げ・営業と年間でも一番複雑な時期を迎えます。JAグループも、一番茶の時期は朝3時頃から販売見本を集荷して入札に備えます。私も今年、三十三回目の新茶を迎えますが、毎年この時期は関西から静岡、東京へ販売促進で出張します。老舗と言われる茶問屋さんから大手ドリンクメーカーさんも合わせて12社ほど訪問します。在庫状況今年の市況見通し、消費動向な

どを調査してJA・生産者に情報をフィードバックしています。ここ数年出張した中で気づくことは、専門小売店の販売不振により、廃業あるいは業務を縮小される問屋が増えたことです。茶業界も大きな転換期を迎えているように思われます。しかし元気のない茶商さんばかりではありません。1500円/100g売りの茶が伸びている店もあります。店主曰く、消費者に感動を与える香味を持ったお茶は高くても売れます。近年単価と品質がマッチしないから売れなくなっているのかもしれない。

次回短信は、堀野裕一朗さん
緒方規子さんの予定です。

《編集後記》◎原稿を編集しながら思うことがあります。原稿の中にその人の「生き様」があり、性格、暮らしがあるように感じます。私も頑張らねばと思つた次第です。◎「ティ・タイム」を書き終えた頃、熊本市の健康商店街に「ピアクレスキッチン」なるものが出来たと……さすが熊本！ワサモン好きですもんね。◎新茶が近くなると憂鬱になる私、また仕事に追われる日々が……。◎諸般の事情により発行が一月ほど遅れてしまいました。