

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9月30日発行
第21号

お茶で考える食育

『今日は一日お茶づくし』

人吉一中の1年生が体験

9月11日、人吉第一中学校において一年生5クラス180名の生徒を対象に、二時間目から六時間目までの5時間、「中華鍋で作るお茶」「お茶のマイペクトポトルを作ろう」「人吉球磨の農業とお茶」「おいしいお茶の淹れ方」「お茶クイズ」の5つの授業をクラスごとに教室を移動しながら、それぞれの授業を受ける形式で開催されました。

この事業を企画されました立山さんに活動報告を戴きました。



活動報告

立山 茂

「どうしたら子供たちがお茶好きになるか」「効果的な茶の食育とは」この課題に挑戦するために全国お茶まつりの今年、取り組んだ計画です。人吉一中の180人はこの日に向けてパソコンや図書館で茶について調べ、発表会をするなど先生や生徒たちの積極さはすばらしいものでした。一方、県支部からも26名の参加を頂き、始まる前から会場は盛り上がっていました。

一堂に会して自己紹介を行い、その後授業をスタートしてからは他の授業どころではなく、自分の授業に手いっぱい、10分間の休憩を挟みながらも声を枯らし汗だくになりながら必死に取り組んだ授業が、この日5時間続きました。

でも、お世話いただく先生達からは「どの授業もすばらしいです。子供達も喜んでます。」とかわるがわるおっしゃっていただきました。

今回集まっていたいただいたインストラクターは、それぞれの地区で独自の普及活動に取り組ん

でおられる方達で、それが一堂に会した形となりました。改めて現在の県支部のパワーを感じる思いでした。参加いただいた皆様、本当にありがとうございます。

「晩茶作り体験」今年も実施

先月、「晩茶作り」体験が、昨年に続き藤原徳門さんの茶園、工場にて実施されました。この日は大雨洪水警報が出されるあいにくのお天気だったようですが、あとからは回復して良い体験となったようです。

詳細について市来さんより報告いただいております。

活動報告

市来 眞

8月23日(土)、この日は早朝からどしどし降りる雨。「晩茶作り」は出来つとどろか? いや、やらにや」と、やる気満々の皆さん総勢23名(インスト5名アドバイザー14名その他4名)で始めることとなりました。

午前中は大きな鉄釜で晩茶作りを行いました。一番茶から一度も摘まず伸ばして頂いた生葉30kg(品種とよか)を使い、昨年同様作っていききました。午後は全国お茶まつりの打ち合わせも行いました。

新人の内さん、本屋さんも参加され、雨天の一日でしたが貴重な体験が出来ましたと喜んでいらっしやいました。

さて、晩茶作りは、支部で昨年より育んできたものが具体的

な活動として進展している状況に、支部の支援の有難さを感じると共に、作ることで茶知識のスキルアップ、人的交流の場として役立つように思いまします。要は、一般の方々に茶に関心を持ってもらい、生活の中に生かしてほしい!との思いで体感した事が、必ずや人に伝える際の大きな力になると思います。実施に至るまでには準備などで大変さはありますが、行った分だけ必ず身につくと思っております。

自信もって、身近な人や友人知人へ茶の大事さを伝えましょう!! 今回の企画にご協力くださった藤原さん、ありがとうございます。



「全国お茶まつり」開催

平成20年10月3日から5日までグランメッセ熊本で開催される「全国お茶まつり熊本大会」は、前回の大会から数えて15年ぶりになります(ちなみに前回の大会当時、熊本県茶業青年団団長は藤原徳門さんでした)。

「全国お茶まつり」の主要なイベントがグランメッセという大きな会場で開催されるというのも、ステージイベントをはじめ日本茶インストラクター・アドバイザーが「全国お茶まつり」の事業に大きく関わるといっても初めての試みでしょう。

「お茶まつり」の成功は私たちに掛っているのかもしれない。日本茶の良さ、日本茶の楽しみ方をアピールできる絶好の機会であり、日本茶インストラクター協会県支部の存在と、日本茶の普及活動を多くの人に知っていただける好機なのです。会員皆さんの協力なしでは達成できないイベントです。10月5日、飛び入りでのお手伝いや午前中だけというのも構いません。皆様のご協力をお願いいたします。

インスタト豆知識

紅茶も亦々質します

「紅茶の品質向上」

ここ数年、県支部の紅茶製造研修に参加してよく聞くのが、「紅茶は常温で保存できる」という言葉です。でも、本当に常温で長期保存可能なのでしょうか。山西貞著「お茶の科学」によると、「製造直後の紅茶は赤褐色をしているが、保存中次第に暗色化し、長期貯蔵したものはブラ

ックティーと呼ぶにふさわしい色となる。この色の変化は、ポリフェノール類が酸化重合あるいは縮合して暗褐色の化合物が増加するためであり、味も劣化する(文中一部省略)。」また著書中の貯蔵容器での成分変化の実験では、木箱に入れた紅茶は五ヶ月もすると茶葉の水分は二倍

になり、同様に香り成分も1/4が失われるとあります。結論として、紅茶も緑茶同様に鮮度が大事だと締めくくられ

ています。ただ、ウーロン茶は1年が経過しても風味は変わらないと述べられています。我が家での紅茶製造では、二段階乾燥を行います。本乾燥を終えてから選別調整を行い、練り乾燥を行っています。こう書きますと、製造に詳しい方なら碾茶の乾燥に似ていると思われるかもしれませんが。我が家では、紅茶は「最もデリケートなお茶」として扱いに注意しています。

会員短信

新人アドバイザーとして思う事

米村桂子

お茶との関係は四十年前から茶道の先生のご縁で、古流に親しんでおります。

先生が亡くなられて、茶道だけでなく「お茶」そのものについて興味湧き、インターネットで日本茶インストラクター協会を知り、早速通信教育を申し込み勉強しました、そしてアドバイザーの資格を得ました。

空を飛んでる飛行機の機体の色はなぜ白色なの？

「ねえ、空を飛んでる飛行機は、なぜ白い色が多いの？」と子供たちに尋ねられたらどう答えます？まさか「それはね、白のペンキが他の色に比べて安いし、塗るのも楽だから。」なんて答えたりはしませんよね。これはれっきとした理由があります。白色は、他の色に比べ太陽の熱を吸収しにくいいため、太陽の近く高度の高い空を長時間飛ぶ飛行機にとって、機体の色は大事なのです。答えを聞くと当たり前のように感じますが、意外と知らないものなのですね。

インスタラクターの方のお話、その後茶葉家の茶畑でお茶摘み摘んだ茶葉でのお茶づくりをいたしました。新茶で手作りですが、山ほどあつた鉄なべの茶葉がグラムほどになり、大自

然の恵みを受けた茶木の葉、そして手間と時間を体験し、茶殻成分のことまで考え、生活そのものを考えるきっかけが出来、そして、お茶の貴重さを体験いたしました。新芽のてんぷらのおいしいこと、とても感動いたしました。

それからお茶に対して、もっと多くの方にお茶づくりや子供たちへのお茶への関心を普及したいと考えるようになりました。お茶は生活の中で当たり前になっておりますが、このごろ草木から取れたアロマテラピーの精油の効用やハーブティが若い方にブームになっております。お茶の効用ももう少し若い方への普及も課題のように思います。まだ、日は浅いのですが、全国お茶まつり熊本大会についての打ち合わせの中で、アドバイザーの方、インスタラクターの方々と触れ合って、とても新鮮に私には感じております。

これを機会に熊本支部の皆さんがもつと、力を、心を寄せ合うことが出来ると思います。生意気ですが、茶葉家、茶販売、インスタラクター、アドバイザーのそれぞれの役割を演じ、

串刺しのように一本になりますと、熊本のお茶の知名度アップ、商品価値がたかまると思いました。お茶の愛好家を増やす企画をいたしました。心を落ち着かせるとき、疲れたとき、健康保持に「お茶で一服しませんか」を呼びかけていきたいと思っております。

10月の全国お茶まつりが成功することを祈っております。

みんなで楽しく活動しましょう

藤原徳門

9月も終わりに近づき、秋らしくなってきました。全国お茶まつりも目前に迫り、リハーサルや準備(心の準備も)に忙しくされていることと思います。そして、当日のイメージを自分なりに膨らませてドキドキ...?でも結局はどうあれ、一生懸命にやるのが大切です。ですよね。

私は一応、インスタラクターで支部長もやらせていただきました。が、結構いい加減な人間で、何でも自分が楽しくやる事が一番だと思っております。インスタラクターとしては、お茶の消費を伸ばすために消費者の皆さんに日本茶の普及、啓発を推し進めなければいけないのでしようが...。どうもそういう事が苦手というか(お茶の生産を産業としていながら)、インスタラクションが上手な方々にお任せしておけば、という気持ちですが、それよりも自分が知らない

ことや、興味あることをインスタト・アドの仲間と楽しみながら勉強したり経験したりすればいいのではと、なんともチャランポランで、これで本当にインスタラクターの資格があるのかなあと思えますが、人に教えるよりは教えてもらうほうが楽しいのです。中華鍋での釜炒り茶作り、晩茶作り、寒茶技術の研修会や色々なお茶の勉強会など、失敗したり間違ったりしながら、みんなで和気藹々とやっている

と本当に楽しいと感じます。まじめにインスタラクションを実行されている皆様、こんな事でどうもすみません。

それでも、これからも自分なりに楽しくやっつけていきたいです。結果はどうあれ一生懸命に。またやりたいなあと思えるように。皆さん、こんな私ですが、これからもよろしくお願ひします。

次回の短信は、小田明子さんと古山徹さんの予定です。

《編集後記》◎何とか全国お茶まつり前に間に合いました！いやあ、皆さん大変な中に執筆いただき、ありがとうございます。そして早くに原稿を戴いた方、遅れてすみません。◎「紅茶の保存は如何でしょうか？紅茶は製造後熟成という期間を設けたりします。ただし、熟成の良し悪しが味を決定付けるとされています。◎いよいよ「お茶まつり」開催。よって次号は「お茶まつり」の報告となります。発行を急がないと消費期限が短そつです。とほほ...

次号は「お茶まつり」の報告となります。発行を急がないと消費期限が短そつです。とほほ...