

# 茶話

日本茶インストラクター  
協会熊本県支部会報  
平成18年2月25日発行  
第7号

## 「玉緑茶をもっと

## 美味しく飲んで」

## 茶商協との合同研修会

先月十四日、イリス熊本にて県支部と茶商協との合同研修会が開催されました。

『淹れ方を科学する』と題して美味しいお茶の淹れ方の科学的な背景を学んだ後、四班に分かれての「淹れ方を研究する」の実習、熊本版「玉緑茶の美味しい淹れ方」創造の可能性を検証



してみました。

その後、グループ討議に移り、「お茶の美味しさを伝えるには」という主旨で、リーフ離れの若い世代に、リーフの素晴らしさを周知するためのアイデアを出し合いました。

研修会の感想について、野村さんより報告いただきました。活動報告 野村美晴

講義「淹れ方を科学する」では、久々にほろ苦いインストラクター一次試験を思い出させる茶の成分・効能等の話があり、次に「淹れ方を科学する」と題して、実習へと移りました。

「八分目と廻し注ぎ」では、だいたい八分目と思う湯量が、実は五分目程しかなかった事に驚き、廻し注ぎとそうでない淹れ方の味の差は、段取りの失敗により、実証されませんでした(笑)。そして、

「玉緑茶を美味しく淹れましよう」では湯温を下げるのに苦労していた様子。店頭で湯温を

下げるのにそんなに時間が掛かっていたら、お客様はアツという間に帰られてしまう!と現場の声も出たりしていました。最後にグループ討議では、いかに若い世代にリーフをアピールしてお茶に興味を持ってもらうかなど、話の尽きない討論会でした。

私自身、お茶販売の現場に携わるインストとして、お茶に関する様々な意見交換の場は、とてもよい勉強のひと時となりました。次回も多数のご参加をお待ちしております。

## 二次試験対策講座

一月二十二日、健軍文化ホールに於いて県支部主催のインストラクター二次試験対策講座が実施されました。今回は5期生6期生がメインとなって担当しました。



「トラウマ対策講座 森山亜矢子」

「一次試験」といつワードで、受講により奈落の底に突き落とされ

た一年前の記憶が蘇り、緊張感を走らせる。あなたの鑑定タメやけんね」と点数が私に言ったのだ。その時「自分の鑑定眼の何処がおかしいかしっかりと修正して帰ってください」という中禮さんの暖かみと含蓄アル言葉が身に沁み

た。私は、HさんとKさん一人捕まえ

質問攻めに、有難い講座とアドバイスのお陰で、偉そうに今、日本茶インストラクター」と言っている。

だから、若い期生が多く参加することは必要だと思ふ。添削講師でもある私だが、レポートも二年で変化している。試験は、言わずも

がな。今年は六・七期生さん、ガンバってください。

茶鑑定は難問。(私にとって)かなりテクニクが必要と思った。今回は受講者四人、スタッフ五人だったので、マンツーマンアドバイスが可能になり、内容が濃かった気がする。人によって理解できている

のだから一絡げの説明では充分とは言えない。ちなみに私はインストラクションを任せられた(全部!)が、途中から進行役坂本氏が失踪したのにはビビりました(奮闘さんは事前に知っていたらしい)。

といつことで、私的にも鍛えられ充実した一日でした。そして、今回受講の皆さんの全ての桜満開

歓迎会となることを信じてやみません。

『茶業報』第八巻第一〇号(昭和一九九年)の「全国製茶品評会と茶の諸問題」を拾い読んで

品評会の目的とするところには、各茶産地における製茶の特質を明らかにし、日優劣の判定を加え、茶業者は技術の向上の機会を与えるという意図のものであるから、中略、技術向上の究極の目標は何に求めるのか、これを詳細に考えるならば、当然消費者を満足せしめ、人間生活を豊かにするところのものではなくてはならないことに想到する。色沢、香味、水色の優れる条件は、その技術を争つと同時に、日常製造して市場に商品化される製茶品の根底をなす意図のものでなければならぬ。だから品評会の目的は、市場を無視して在るべきものでない。中略、さらに想起する問題は、経営の合理化である。この問題はやはり製造技術を基礎において考えなければ意味のないことである。合理化が時に「手を抜く」結果となり、品質低下を来すことを恐れるのであるが、いずれの産業においても、これが採り上げられ実施されて著しい成果を挙げているのであるから、後略



全国茶品評会の手摘み風景(平成七年)

# インスタント豆知識

## あなたはどつ答える なぜ? どつして?

もし、小学三年生から「お茶のハッコウってなあに?」と尋ねられたらどつ答えますか。リンゴの酸化では、酸化が解らない。お味噌の発酵は、見たことない。ヨーグルトなら・・・

講座の中では、老若男女問わず、私達の考えの及ばない想定外の質問が出てくるものです。素朴な疑問こそ解りやすく、また、誤解を解く鍵になると思います。「たまりよく茶」ってなに? なぜ、緑色じゃないの? お湯じゃなきゃダメなの? 茶っぱ、沢山食べてもいいの? 何で形が違つもの? 抹茶って、どつやって作るの? なぜ直ぐ湯呑に注いじゃダメ? あなたなら、どつ答えますか



# 会員短信

食べることの大切さ 江越祥子

先日、野菜と米を長年作り続けている方の話を聞きました。話を伺い、毎日食べる私達の食事が体を作ってくれているということに改めて認識しました。

その話とは、アトピー性皮膚病に長い間悩んだ若い女性が、病院を何度も渡り歩いた末に、この生産者の作った野菜と米に出会い、食事によってアトピーが治ったというものです。「しっかりとした土から出来た野菜とお米を中心にした食事を摂り続け四ヶ月余りで、顔に出来た湿疹は消え、皮膚は輝きを取り戻したとのこと。

農家に育った私自身、その時期に取れたものを食べることが当然と思つて育ちました。農業の技術が発達した昨今、季節感が解らない状態です。経済のこととは勿論大事ですが、まずは健

康。「身体にあつたお茶を含めて、食べることの大切さをもつと学びたいと願つてやみません。

人間の身体は、旬の野菜を摂る必要があります。太陽に向かつて伸びる陰性の夏野菜は、体温の上がつた肉体を冷やし、夏バテを防いでくれます。逆に、根ものである陽性の冬野菜は、火を通し、体温の下がつた肉体を温めてくれます。これが旬の野菜と身体との正しい関係であり、自然な循環なのです。(本より)

くまもと茶 見つけました

私事、各事業への参加が出来ず、迷惑をお掛けしています。巡回中に嬉しい事がありました。たのでご報告いたします。

産地表示の問題もほぼ定着し、各産地で知名度アップの宣伝販売活動や消費宣伝活動が行われています。特に鹿児島茶知覧茶の宣伝、販売活動が活発に行われており、県外巡回先の茶店

やデパート・スーパーの販売棚に並んでいるのをよく見かけます。

「くまもと茶」はまだ知名度が低いものの、昨年県外で見かけました。一つは北九州で「矢部茶」を、もう一つは土方で「くまもと茶」を見つけ、うれしくなりました。知名度の低い「くまもと茶」が県外の小売店などで並ぶことが、「玉緑茶」や「釜炒り茶」の消費拡大に繋がり、「くまもと茶」の消費枠が広がる事だけに留まらず、仲間が増える感じがします。次は四国で、その次は関西で、またその次は関東で「くまもと茶」と出会えるかと思ひ、楽しみとなりました。

緑茶の消費については、ペットボトル原料の国内産使用量増加により、原料としての需要は増えてきているものの、リーフでの需要は減少傾向にあります。また、最近、粉末茶の商品化が盛んに行われており、ペットボトルにない味の商品が出てきています。夏はペットボトル、冬は粉末茶との競合により、リーフ茶の需要が一層減少することが懸念されます。今こそ、リーフ茶の消費宣伝活動が必要だと感じています。少しでも多くの人に急須で飲んで頂けるよう皆で推進しましょう。

# ティータイム

ワンコインで購買意欲を掴む、五〇〇円商戦ブーム!

「ワンコイン」とは、五百円硬貨で買えるものという事なのですが、このワンコイン商戦が、これまで考えられなかったモノまで、どんどん広がっているというのです。コンビニの弁当本をはじめ、ワンコインの音楽DVD、パソコンソフト。また、JRには路線の中に五百円で乗り放題の区間が出来、五百円のレンタルサーバー、果ては高価でなかなか行けないクラシックコンサートのチケットまであるらしいのです。中には、家庭で使える金属探知機なるものまで登場し、販売されているそうです。このブーム、どこまで行くのやら・・・

次回の短信は、山崎真一さんと宮坂智津子さんの予定です。

緑茶の世界的な普及を目的にする世界緑茶協会、その機関誌『緑茶通信』へ、「番茶の歴史を訪ねて」というテーマで坂本孝義さんが釜炒り茶のことを寄稿されました。その一部を紹介いたします。

『広辞苑』によると、「番」は、ある語に冠して、常用の粗末なものに冠する語」とあり、用例として番茶がある。日本茶業技術協会編『茶の科学用語辞典』によると、番茶は「原料が硬化してから摘採して製造するものと、荒茶の仕上げ中に選別されるものと二通りある」とあり、このようことから、番茶は煎茶に対して下級な茶というイメージとして捉えられている。しかし、番茶と呼ばれるものの中には、地域の生活習慣や食文化に根ざし、これまで飲み継がれてきた「日常の茶」があることを指摘したい。九州地方の「日常の茶」としては、釜炒り茶を挙げる事が出来る。釜炒り茶は、お問い合わせは、〇五四(二二一)三六四一。「釜炒り茶」の主産地、熊本のインスタ・アドとしては必読の論文と思われま

