

# 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 18 年 4 月 23 日発行  
第 8 号

## 熊本版「アドバイザー」

### 養成講座」開催

熊本市にて今回初の試み



二月六日、熊本市の県民交流会館パレオに於いて、県支部としては初めての企画「熊本版日本茶アドバイザー養成講座」が開催されました。

今回は、宙組の立山さんの尽力により、(社)熊本県物産振興協会の職員の方々と県庁職員の方々、約二十数名を対象に行われました。以下、立山さんからの報告です。

#### 活動報告

立山 茂

「熊本版でいいから、アドバイザー養成講座の真似事ができないか」と、挑戦したのが今回の企画です。

都合よく、県職員や県内の特産品を販売されている物産振興協会の職員の方々に集まっていただきました。

当日は、科目を手分けして担当することにしました。製造を齊藤さん、鑑定を高山さん、概要を立山が受け持ちました。

受講者から、お茶の淹れ方までやって欲しいという要望がありました。調理室でない会議室での実技は大変でしたが、参加したインストラクター全員が、

受講者を分担して担当、四名のアドバイザーの手助けもあり、スムーズに進行できました。「ほとんどマンツーマンで指導していただけた」と受講者に喜んでいただけたのも、皆さんのお陰です。今度は、本当のアドバイザー養成講座が熊本で開けたらと思います。

## 平成十八年度通常総会開催

三月十八日、平成十八年度熊本県支部通常総会を、グランメッセ熊本で開催しました。

本年度は県支部発足五周年にあたることから、通常総会の後五周年記念事業として、大妻女子大学教授大森正司先生による『お茶の講演』を行いました。

日程の都合もあり、会員の参加は例年より少なかったものの、茶商、生産者など茶業関係者の多数の参加もあり、盛会にて終了することが出来ました。

総括 会長 藤原徳門  
熊本県支部長として、アッ！という間に一年間が過ぎた気がします。何もわからないまま支部長を引き受けましたが、インストラクター、アドバイザーの皆様にはいつもご協力いただき心より感謝申し上げます。

ワークショップ、総会、記念講演には、年度末の忙しい中、参加いただき、有難うございました。

ワークショップと総会には、参加人数は多くありませんでしたが、活発な意見や奇抜なアイデアが出され、本年の支部や各班の活動、支部会員の活躍が大いに期待できると思います。

また記念講演には、参加人数が少ないのでは・・・と心配しましたが、会員のほかに茶商の

方々や、茶生産者の人たちにもおいていただき、県内茶業関係者の熱心さに勇気付けられたような気がしました。

大森先生も、ワークショップからご参加いただいておりますが、熊本県支部の活動内容等についても実際に見られ、感心しておられたようでした。

今年度の活動計画も、各班ごとにとっても内容のあるものだと思います。皆さん、それぞれに仕事や家庭など、お忙しいとは思いますが、出来るだけ参加していただき、日本茶の普及はもちろんです。自己の研鑽など充実した活動になるよう、ご協力お願いいたします。とにかく、楽しい日本茶インストラクター協会熊本県支部にしていきたいものです。



#### 茶壺

茶壺とは茶を入れる壺のことだが、普通抹茶を入れるのを茶入れといい、葉茶を入れるのを茶壺という。(『緑茶の事典』より)

「星原(山鹿市鹿北町)から献上する御前茶は、九耀の紋を描いた茶壺に納め、若い衆四人が二人交替で、維持往還を肩から肩に移して、

はるばる熊本まで三十里の道を歩いていった。途中、雨でも降れば附近の家に寄ったが、御紋のついた茶壺は下に置くことが出来ないのです。土足のまま座敷に上がって、雨の止むまで肩から肩へと移し、立ったまま待機していた。」(熊本県茶業史)より)

「馬見原(山都町)では長型の茶壺が使われたし、球磨地方のはずんぐり型が多い。こうした茶壺は、運搬容器としてよりも、自家消費用の茶を保存するのに使われた。」(農魂)より)

(画像は立山商店の茶壺)



# インスタント豆知識

## 湯呑み八分目は 湯呑みで変わる

下に湯呑の写真があります。は、私達が日頃、日本茶講座で使っている小振りの湯呑みです。は、公民館など大人数の会合で使われる湯呑み。は、夫婦湯呑みとしてよく見かけるものです。



私達が講座の中でお話しする際、必ずお湯を湯呑みに取るように言い、「お湯の量は湯呑み八分目」と述べます。この時、お湯の量はどの位になるでしょうか。は、お湯を満杯にすると100ml入りますので、八分目は80mlとなります。は、お湯を満杯にすると150ml入りますので、八分目は120ml入ります。

が、一人分の湯量を茶種ごとに考えてみますと(茶話五号のお茶の淹れ方を参照ください)玉露は20ml、煎茶(十)は55ml(並)は86mlといった具合になります。写真の湯呑で上等の煎茶を入れる際は、湯の量を湯呑八分目とするのは多すぎるということになります。すなわち、上等な

煎茶は、なら湯呑み半分、なら湯呑み三分の一度程度の湯量で充分ということになります。ちなみに玉露を入れるとなると、湯呑みよりも、計量スプーンの大さじで見当を付けてみるのはどうでしょうか。大さじ一杯に、湯は15ml入りますので、一人分は大さじ一杯と少し位を目安とすると、案外わかり易いかもしれませんね。

### 会員短信

花鳥風月寄って難しい 下鶴知恵

初めて茶審査技術競技大会への出場でした。さんざんな結果に終わり、自分の実力の無さを思い知らされました。お茶を見る時に、そのお茶の特徴を捉えることが大切だと解っていないが、良い、悪い、しか見ようとしてこなかった結果だと思いましたが、まだまだ見てきたお茶の数も少なく、その見方にも問題があったと思います。

花鳥風月客が特に難しく、後の方ではもう投げ出してしまいました。深蒸しとそうでないものを見分けしつかず、その中でどれなのか、いつまで経っても整理して考えることが出来ませんでした。

また、お茶を見る時の基準も出ていないと思えました。その場で品質を比較することは出来ても、昨日見たお茶を記憶し

て、今日見たお茶とどう違うのか、芽格、茶期、蒸し度、火入れ度などすべてを考え合わせた上で、どんなお茶なのか判断していく力がまだまだ不足していると思えました。

このような競技大会に参加してみても、これからまだまだ課題が多くあることを改めて感じ、お茶の世界に足を踏み入れたばかりの自分にとって、良い教訓になりました。自分は、まだお茶の何も解っていないということが、はつきりとわかった大会でした。これからもっと努力を重ねて経験を積んでいき、しっかりとした実力をつけようと思えました。

今年ももっと楽しく、チャレンジ 宮坂智津子

「心と身体を癒す大好きな日本茶。一生の付き合いたから、その魅力をもっと知りたくて通信教育を始めました。アドバイザーを取得し、今年度で三年目を迎えることになりました。テキスト、ビデオの知識から、支部事業、ワークショップ、日本茶講座など、五感を使っているのってない緊張感と集中力は、毎回、新鮮な気持ちで取り組むことで良い刺激になり、楽しく学ばせていただいています。これも支部長はじめ会員の皆様のお陰と、心から感謝して

おります。それから、何事にも気負うことなく語れる、仲間との出会いです。支部会員の一人になれ、とても幸せに思えます。

今年は、その仲間達とインスタントクッキー認定試験に再度チャレンジします。前回の反省も踏まえ、まず自分達で時間を作り、努力することから「一緒にガンバロー！」を合言葉にして、試験に挑むつもりです。この意気込みだけは凄いのですが……。今年度も皆様のご指導、よろしくお願いいたします。

さて、茶園では春の光を浴び、茶葉は日増しに成長し、各地の茶園の賑わいも間近ですね。茶農家の方達が丹念に、丹念に育てられた茶葉が、今年も美味しく沢山いただけますように。

次回の短信は、城葉子さんと山崎真一さんの予定です。

# ティータイム

## 破れてしまった一万円札のその後は？

破れた紙幣は、郵便局や銀行などで交換できますが、その後はどうなるのでしょうか。一万円札の寿命は、だいたい三〜四年、五千円・千円は一年位で、年間四千トン程あるそうです。紙幣は、まず枚数や破損の具合をチェックされ、判断されます。その後は普通の紙同様、パインダーやトイレットペーパーといったものに再利用されます。ただ、最近は一〜二回再利用もされているようです。例えば、百枚分の裁断クズを使った貯金箱や、商品名「タイムイズマネー」の時計など。まあ、おれでお尻を拭くよりは「利益ありそうですよ」。

《編集後記》 茶話の発行は不定期で、記事はだいぶ古くなったものもあります。新鮮なほうが良いのでしようが、まあ日持ちが良いものですよ……。 寄稿いただいた皆様、ありがとうございます。私宛 FAX やお手紙で戴き、恐縮です。私自身、メールより書くほうが早いと思うタイプです。この場を借りて、山崎さん！原稿待ってます。