

茶師に学ぶ お茶のあれこれ

～ガイドにとってのお茶の知識、
違いを実感！淹れ方実習と試飲～

9月29日 JGA 第一支部研修レポート



2015年9月29日(火) 14:00～新橋駅から徒歩3分の会場(港区生涯学習センター通称「ばるーん」305号室)で第一支部研修「茶師に学ぶ お茶のあれこれ～ガイドにとってのお茶の知識、違いを実感！淹れ方実習と試飲～」が開催され、遠くは関西や中部地方からのお越しもあり34名が参加しました。今回は、お茶のプロである(株)伊藤園さんの茶師2名様が講師として終始ご講義、ご指導くださいました。



前半は、「お茶の知識」と題して、お茶の歴史や分類、健康性、現在の市場等、改めて広く学びました。ティーバッグやペットボトルのお茶が普及した昨今、このようなセミナーを一般の方を対象に開くと、「自宅に急須が無い」とか「急須でお茶を淹れたことがない」という参加者がいらっしゃるものだそうですが、今回の参加者は皆さん急須を知っている方々でした。



後半は、お楽しみの「お茶の美味しい淹れ方実習」。6班に別れ、目の前には、各人急須1、蛍焼の素敵な湯飲みが2個ずつ準備されました。急須にも色々あり、常滑焼の急須が一番おすすめだそうです。講師のお茶を淹れる手さばきは素晴らしく、次に各人が一煎目、二煎目のお茶を淹れ、美味しいお茶菓子と共に頂きました。温度とうまみ成分の関係等を実習で確認しました。



質疑応答時には、多様な質問が出て2時間は、あっという間にお開きとなりました。日本にとって欠くことのできないお茶について、今後外国からのお客様には、更に深い知識をもってご説明できると思います。研修報告詳細については、会誌「トラベルコンパニオン」の次号をお楽しみに！