



世界と日本をお茶で結ぶ

2019年度 日本茶大使活動報告書

JAPAN TEA Goodwill Ambassador Activity report





世界と日本をお茶で結ぶ

2019年度

日本茶大使活動報告書

JAPAN TEA Goodwill Ambassador Activity report

日本茶大使とは

1. 事業の目的

近年、緑茶、特に日本茶に世界の関心が集まる中、日本茶輸出を茶産業振興手段とすべく様々な活動が実施されている。海外での日本茶の正しい知識を普及し関心を高めることを目的とする。

2. 事業実施事項

日本茶に関する専門知識を持ち、日本茶の普及指導資格をもつNPO 法人日本茶インストラクター協会会員のうち、現在20か国で45名が海外に在住している。

海外に於ける日本茶の普及手段として、これら海外在住会員を「日本茶大使」に任命し、在住国における日本茶普及活動を委嘱する。

委嘱後、行政機関及び各国日本大使館や日本貿易振興機構(JETRO)の協力を得て、各国要人を対象に日本茶に対する関心を高める普及活動をするとともに、各自の周辺に対しても日本茶普及活動を行う。

3. 事業実施内容

① NPO 法人日本茶インストラクター協会海外会員へ同協会発行の機関紙「茶論」に募集要項を同封し、海外在住会員の意向調査を行い、日本茶普及意欲のあるものを「日本茶大使」として委嘱する。

② 「日本茶大使」に普及活動用資材(茶器類等)とテキスト等資料を添えて貸与する。

※茶器類選定に当たり、海外での湯の管理事情と近年の水出し緑茶の普及を考慮し、水出し用ボトルを加えた。

③ 行政機関及び各国日本大使館や日本貿易振興機構(JETRO)の協力を得て、「楽しい日本茶講座」を開催する。

④ 2月よりの貸与に関わらず、既に活動が開始した国もある。

2019年度日本茶普及活動要領

1. 目的

日本国外において、日本茶の普及活動に関心の高い海外会員に委嘱した「日本茶大使 (JAPAN TEA Goodwill Ambassador)」に対し、日本茶の輸出促進につながる積極的な日本茶普及活動の実施を目的に、その経費の一部を交付する。

2. 対象活動

日本茶の普及に関するセミナー・講座・イベント等で下記に該当する活動に対し、経費の一部を交付する。なお、営利団体等が実施する事業や個人の仕事に関わる活動は交付の対象にならない。

(1) 個人企画活動

日本茶大使の名称をメインに使用した無料の活動

※日本茶大使の名称をメインに使用した有料の活動はできない。

※日本茶大使の名称をサブ的な肩書として使用して有料の活動をして構わないが、交付の対象にはならない。

※対象活動は在住国内における活動を原則とする。(依頼活動の場合も同様)

(2) 依頼活動

① 大使館・領事館等外部組織からの依頼活動

② 本協議会からの依頼活動

※外部組織から依頼があった場合、経費負担の交渉を先方と行うこと。その上で、不足する経費については、交付の対象にすることができる。

2019年度日本茶大使

No.	国	氏名
1	アメリカ	和氣 礼子
2	アメリカ	サムラー 久美子
3	アメリカ	高橋 和美
4	アメリカ	安廣 佳奈子
5	カナダ	小野 道子
6	カナダ	平井 大介
7	イギリス	スチュワード 麻子
8	イギリス	森國 俊江
9	フランス	飯森 理香
10	フランス	HURPREAU Guillaume
11	フランス	能宗 LELONG 美佐子
12	イタリア	DEANGELIS YUKIKO
13	イタリア	福井 順子
14	スペイン	中西 聖子
15	ドイツ	Yumi Tanabe
16	ドイツ	星出 真江
17	スイス	岡本 江美子
18	スイス	シュルモリ なつみ
19	スイス	山崎 祥子
20	ポーランド	横江 誠人
21	フィンランド	菅野 由美
22	オランダ	増谷 由梨
23	ニュージーランド	保科 千和子
24	オーストラリア	古宮 美里
25	オーストラリア	押谷 はるみ
26	オーストラリア	Sayaka Matsuki
27	インド	鈴木 みどり
28	インドネシア	佃 寿江
29	インドネシア	山本 春菜
30	コロンビア	池谷 香代子
31	台湾	許 宜祺
32	台湾	葉 孟旻
33	台湾	大友 愛子
34	台湾	王 韻婷
35	台湾	王 文萱
36	台湾	許 千庭
37	韓国	尾形 純子
38	韓国	鄭 一祐
39	香港	大田 智子
40	香港	松本 崇

世界と日本をお茶で結ぶ

日本茶大使活動報告書



もくじ

- 02 日本茶大使とは／
2019年度日本茶普及活動要領
- 03 2019年度日本茶大使
- 04 もくじ／活動場所一覧

【アメリカ】

- 06 和氣 礼子
- 07 サムラー 久美子

【カナダ】

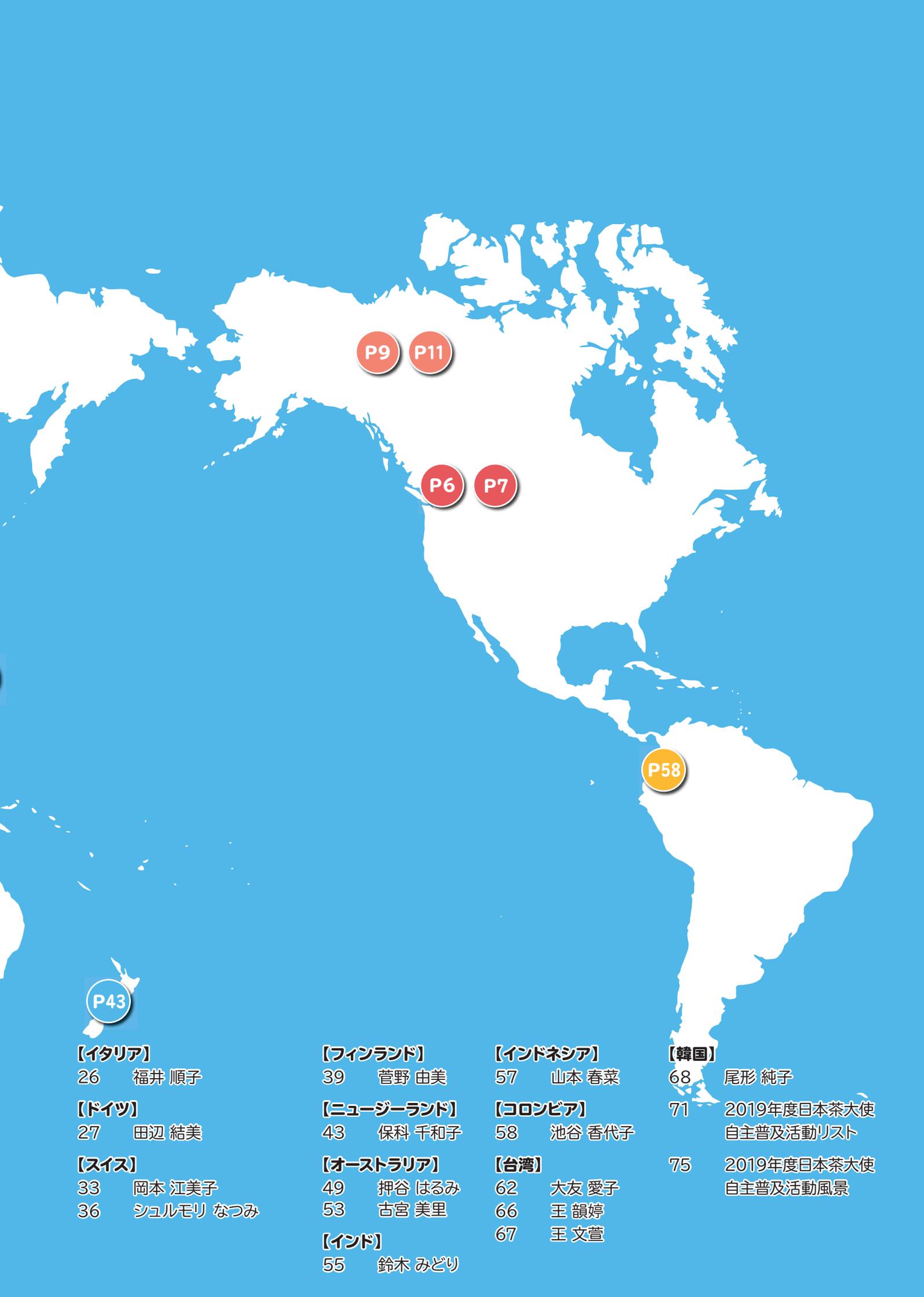
- 09 小野 道子
- 11 平井 大介

【イギリス】

- 13 森國 俊江

【フランス】

- 16 能宗-Lelong 美佐子
- 18 飯森 理香



P9

P11

P6

P7

P58

P43

【イタリア】

26 福井 順子

【ドイツ】

27 田辺 結美

【スイス】

33 岡本 江美子

36 シュルモリ なつみ

【フィンランド】

39 菅野 由美

【ニュージーランド】

43 保科 千和子

【オーストラリア】

49 押谷 はるみ

53 古宮 美里

【インド】

55 鈴木 みどり

【インドネシア】

57 山本 春菜

【コロンビア】

58 池谷 香代子

【台湾】

62 大友 愛子

66 王 韻婷

67 王文萱

【韓国】

68 尾形 純子

71 2019年度日本茶大使
自主普及活動リスト

75 2019年度日本茶大使
自主普及活動風景

主催者	主催者名	Sunday Service	
	企画名称	Berkeley Buddhist Temple, Rev Joshin Kuwahara	
日時	2019年11月10日(日)	会場	berkeley buddhist temple
参加者属性 ※国籍や所属など	日系アメリカ人 8割 白人 2割	参加人数	85名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	熊谷光玉園 星野煎茶、ほうじ茶、 玄米茶、抹茶

活動報告

浄土真宗のお寺が近所のバークレーにあり、その住職さんに依頼されて呈茶をしてきました。

仏教と日本茶の相性はよく、また日本文化の紹介にもなります。参加者はほとんどが日系アメリカ人です。お茶の味は一般のアメリカ人より知っている想定して、4種類のテイスティングをしてもらうことにしました。

さすがに1人ではまかなえなかったので住職の奥様に抹茶を点てるヘルプをお願いしました。一番人気は煎茶

とほうじ茶でした。ほうじ茶は特に香ばしいタイプだったのでコーヒーが好きな方に好評でした。また抹茶はいわゆる粉末茶しか飲んだことのない方からスムーズで美味しいと驚きの声がありました。本物の抹茶の味を広めることの必要性も感じました。



主催者	主催者名	Mt. Hood Community College Japanese Club	
	企画名称	How to brew Delicious Japanese Tea	
日時	2019年11月15日(金)	会場	Mt. Hood Community College
参加者属性 ※国籍や所属など	アメリカ人	参加人数	8人
実施言語	英語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	緑茶、玄米茶、ほうじ茶

活動報告

1. 挨拶

2. 今日の流れについて

3. お茶の歴史

・世界のお茶いろいろ

4. 茶器の説明

急須、茶碗、茶托^{ちやたく}、茶筒、茶さじ、湯冷まし

5. 日本茶の種類の説明

煎茶、深蒸し煎茶、玉露、碾茶^{てんちゃ}、抹茶、ほうじ茶、玄米茶

6. おいしい淹れ方

- ①茶種の特徴を知る
- ②茶種に合った茶器を選ぶ
- ③水を選ぶ
- ④湯は必ず沸騰させる
- ⑤茶種と人数による「茶の量」「湯の量」「湯の温度」「浸出時間」を決める
- ⑥どれも濃度が同じになるように「回し注ぎ」をする
- ⑦最後の一滴まで注ぎ切る

7. まとめ



主催者	主催者名	Portland State University	
	企画名称	MOCHITSUKI2020	
日時	2020年1月26日(日)	会場	Portland State University Viking Pavilion at the Peter W. Stott Center
参加者属性 ※国籍や所属など	アメリカ	参加人数	約60人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	玄米茶

活動報告

1. 挨拶

2. 茶器の説明

急須、茶碗、茶托^{ちやたく}、茶筒、茶さじ、湯冷まし

3. 玄米茶の説明

4. おいしい淹れ方

- ①湯は必ず沸騰させる
- ②茶種と人数による「茶の量」「湯の量」「湯の温度」「浸出時間」を決める
- ③どれも濃度が同じになるように「回し注ぎ」をする
- ④最後の一滴まで注ぎ切る



主催者	主催者名	在カルガリー日本国総領事館	
	企画名称	AJBA 経済交流・賀詞交歓会	
日時	2019年1月24日(月) 14時～16時	会場	在カルガリー日本国総領事の公邸
参加者属性 ※国籍や所属など	地元経済界・石油エネルギー業界、 日系企業駐在役員	参加人数	約 40 名
実施言語	英語・日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶1種類（神奈川産）と 焙じ茶1種類（静岡産）を呈茶

活動報告

地元経済界と石油業界の新年交流会で、日本領事館主催により、招かれた来賓の関係者の方に、食事と共に日本茶をプロモーションした。

日本茶は日本政府より各領事館に配布されたお茶の中から、温かい普通煎茶1種類（神奈川産）と焙じ茶1種類（静岡産）を呈茶した。

日本茶情報は日本地図のパネルで表示し、煎茶と焙じ茶の基本的なお茶の淹れ方カードを英語で作成し、試飲した際に持ち帰っていただいた。

焙じ茶は、急須で入れ、土瓶にまとめて気軽に飲んでもいただき、煎茶はお茶を淹れるコーナーを設け、お茶を

淹れる手順を話しながら披露する形でお茶を試飲してもらった。煎茶の淹れ方を直接見ながら、急須の使い方やお湯の温度の調整など、興味を持っていただける配置となり、日本茶の味だけでなく、淹れ方の質問と会話が多かった。

食事では、和食、寿司だけでなく、わらび餅や抹茶ティラミスといったデザートと一緒に煎茶や焙じ茶を楽しんでいただける機会となった。神奈川産の煎茶を初めて飲む方も多く、興味深く産地パネルに見入る方も見受けられた。



主催者	主催者名	アルバータ州レースブリッジ市 日加友好日本ガーデン	
	企画名称	日本茶ワークショップとお茶の呈茶・試飲	
日時	2020年1月25日(土) 17時～18時、18時半～21時	会場	日加友好ガーデン
参加者属性 ※国籍や所属など	地元新成人と日本庭園のライトアップ 冬のフェスティバルに参加の一般市民	参加人数	ワークショップ対象：約10人 試飲・呈茶は約300人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	有機煎茶（福岡）有機ほうじ茶（三重） 有機抹茶（福岡）

活動報告

カナダの日系人^{ゆかり}所縁の街、レースブリッジ市が運営する日本とカナダの友好^{ちな}の象徴である日加友好日本庭園で、成人式の時期に因み地元の^{ちな}新成人（20歳）の参加者を中心に、日本茶の淹れ方の実演、そして地元の招待客向けに日本茶の試飲・呈茶をした。

残念ながら大寒波で予定していた日程に庭園が閉鎖されたため、屋外で行われる庭園ライトアップ冬のフェスティバルに合流する形で、一般の参加も交えたお茶のワークショップを行った。

屋外ではあるが、暖炉がある庭園内のテントにワークショップ用に、和菓子と日本茶の英語パンフレットを用意し、基本的な煎茶、ほうじ茶、抹茶の3種類の淹れ方を実演しながら、試飲してもらった。日本人シェフに特別に作ってもらった練り切り和菓子と抹茶の組み合わせ

を体験でき、とても喜んでもらった。日常的に飲む煎茶とほうじ茶を好む人が多く、お湯の温度の重要性や味への影響にも興味を持ってもらった。

伝統的、且つ日常的な日本茶の淹れ方を急須を使い実演する事で、お茶を丁寧^かに淹れるという時間的なゆとりも、日本茶文化の一環というメッセージを伝える機会となった。

ワークショップの後は、温かいほうじ茶を保温器に準備し、庭園のライトアップを見にきた約300人ほどの来園者に温かいほうじ茶を振る舞った。

冷え込んだ屋外で、暖炉を取りながら、ほうじ茶を試飲してもらい、緑茶ではあるものの茶色で香ばしい味のほうじ茶に、問い合わせも多かったが、大半は飲みやすく美味しいと評判だった。



主催者	主催者名	バンフ日本語学校 Yuko Matsuo	
	企画名称	日本茶と日本のお茶の文化	
日時	2019年9月21日(土)	会場	Banff child care center バンフデイケア内
参加者属性 ※国籍や所属など	日本人と日本人カナディアン のハーフ	参加人数	子供 15人 大人 7人
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	深蒸し煎茶（静岡、牧之原 つゆひかり） ほうじ茶（静岡産）

活動報告

- ・日本茶の説明
- ・日本の文化と日本の茶文化の説明
- ・日本茶の種類の説明
(煎茶、ほうじ茶、玄米茶、抹茶を用意)
- ・お茶の試飲
(深蒸し煎茶とほうじ茶)



主催者	主催者名	在カルガリー日本総領事館	
	企画名称	2019 Japan photo contest	
日時	2019年10月30日(水)	会場	official Residence of the Consul-General of Japan in Calgary
参加者属性 ※国籍や所属など	カナダ連邦議員在カルガリー・フィリピン総領事協賛企業、フォトコンテスト受賞者	参加人数	60人～70人
実施言語	日本語、英語	使用茶 ※茶種・製造者など	静岡県牧之原産 深蒸し煎茶(つゆひかり) 静岡県産 ほうじ茶 京都府 宇治茶 煎茶

活動報告

冷たい宇治の煎茶と静岡産のほうじ茶を用意。
静岡産煎茶つゆひかりをゲストに説明しながら煎茶、
玄米茶、ほうじ茶として提供。
一人一人オーダーを聞いて急須で一杯ずつ提供。

玄米茶はあらかじめ玄米を炒って用意しておいたものを煎茶に入れて玄米茶として提供。ほうじ茶は焙烙で煎茶を焙じてからほうじ茶として提供。

部屋中にほうじ茶の香りが漂ったこともあり想像以上にお茶に興味を持ってもらいました。

煎茶が一番人気で次にほうじ茶でした。寒かったこともあり冷たいお茶はあまり出ませんでした。

近くにはお茶の写真や茶器なども展示して日本茶の魅力伝えました。



主催者	主催者名	St George' s Lawn Tennis Club	
	企画名称	Friendship Group Gathering	
日時	2019年11月14日(月) 10時30分~12時	会場	Warreners La, Weybridge, KT 13 0LL
参加者属性 ※国籍や所属など	イギリス人のクラブメンバー、社交メンバーで、年齢は50代から70代。 90%以上の参加者が女性	参加人数	20人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	福岡県八女市お茶の千代の園、有機抹茶、ほうじ茶、抹茶玄米茶

活動報告

2019年3月に日本茶普及活動を行いました。

イギリスの伝統的テニスクラブの社交イベントで、再び日本茶普及活動を行う機会を頂きました。前回は日本茶全般について講義を行いましたが、先方のご希望で今回は抹茶について、そして抹茶をどの様にお菓子作りに使う事ができるかを講義しました。

【プログラム】

抹茶とは？マーケットにおける抹茶、製造方法、健康効果、お菓子作りへの活用

- ウェルカムティー
…ほうじ茶と玄米茶のブレンド
- お菓子
…抹茶ホワイトチョコケーキ、抹茶グラノーラ
- 抹茶：薄茶
- テーブル展示
…てん茶と抹茶
- 配布物
…抹茶を使ったお菓子レシピ5

【参加者からの質問】

「市場に出回っている抹茶は、全て被覆栽培されているのですか？」

「お茶を淹れる適温はありますか？」

「1日に何杯のお茶を飲むのが健康に良いとされていますか？」

「韓国茶と日本茶の違いは？」

【参加者からの声】

「抹茶ケーキ、グラノーラがとても美味しかった。」

「薄茶の味はアボカドみたいだった。」

「薄茶はほうれん草スープのようだった。」

「てん茶と抹茶の展示は、感触を味わえて良かった。」

「抹茶がとても美味しかった。でも点てるのは難しそう。」

「お茶の効用にとっても興味を持ちました。」

「ケーキの作り方を教えてもらえて、良かった。明日にでも挑戦します。」

【運営面での振り返り】

マイクが使えず、参加者に近づいてプレゼンテーションしましたが、アットホームな雰囲気を醸し出す事ができ、質問がたくさん出て答えられたのが良かったです。

当初40人の参加数と言われ、それに応じてお茶の準備を進めた為、結果的にお茶が余ってしまったので、次回日本茶普及活動に活用します。

各テーブルで抹茶を点てましたが、テーブルによって人数が違い、その場で判断して、人数分を準備するのが難しかったです。ご参加者の日本茶への知識が回を重ねる毎に深くなっていき、質問も高度になってきた事が喜ばしかったです。今後も引き続きご興味を持って頂ける企画を考えて参りたいと思います。

主催者	主催者名	森國 俊江	
	企画名称	イギリスでの日本茶普及をテーマにした座談会	
日時	2020年1月24日(金) 10時半～12時	会場	自宅 サリー州ウェイブリッジ
参加者属性 ※国籍や所属など	各業界で活躍する永住組日本人 (40代、女性) 寿司職人、音楽家、 芸術家、ダンサー等	参加人数	5人
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	有機抹茶(福岡県)、茎ほうじ茶(宮崎県)、 Matcha Now (LA)、大福茶(京都)

活動報告

各業界で活躍する日本人永住者等を招き、日本茶普及活動へのアドバイスを頂く目的で、下記内容で活動を行いました。

1. イギリスのお茶業界の最新事情
2. 日本茶大使の活動実績報告
3. 最新抹茶ドリンクをブラインドテイスト
4. 座談会(他国の日本茶大使活動を参考に)

まず、最新のイギリスお茶事情として、消費者の傾向や今後のお茶に消費者が求める要素などについて講義しました。続いて、これまでの日本茶大使活動実績を報告し、イギリス人、ヨーロッパ人向けの普及活動と日本人向けの普及活動の違いについて説明しました。

その後、イギリスで販売を開始された Matcha Now という新商品を3種類(プレーン、ターメリック生姜レモングラス入り、ペパーミントバニラ入り)を用意し、ブラインドテイストングして抹茶に何を混ぜた味か、味や香りについてどう考察するか発表してもらいました。(Matcha Nowは、アメリカのLA発の商品で、セレモニー抹茶と水が特殊なボトルに入っており、キャップを捻ると共に、密閉されていた抹茶が水と混じる仕組みになっています。)

最後に、他国の日本茶大使活動を5つのカテゴリー(「日本茶と教育」「日本茶と音楽」「日本茶とアート」「日本茶とスポーツ」「日本茶と環境」)に分類し、ご紹介しました。

その上で、イギリスはこのようなカテゴリーでどんな活動ができるか発表してもらいました。

「メディテーションと日本茶のように、お茶を丁寧に淹れる体験をしてもらい、リラックスする儀式の一つにしてもらう。ヨガと組み合わせるなど。」

「ロンドンで、日本風アフタヌーンティーを出すお店ができた。その際、玄米茶、玉露、ほうじ茶、煎茶が出てきた。本格的アフタヌーンティーをするホテルなどのスタッフ向けに、お茶の淹れ方講義をしてはどうか?」

「Japan House でオリンピック年の催しとして、日本文化を紹介する上で日本茶も紹介できないか?」

「イギリスで抹茶がカフェなどに登場したのは、2～3年前ぐらいからだと思う。当初に比べて、今カフェで出されている抹茶の味は良くなってきていると思う。以前は抹茶ラテなども甘いだけで抹茶の味など分からなかったが、今では甘くしないで抹茶を味わえる商品も出てきていると思う。」

「Matcha Nowは、甘みは全く加えられていない抹茶で、こういう商品が出てきたのが嬉しい。」

「デザート抹茶ムースに、マンゴ、ゆず、パッションフルーツのソースがとても良くあった。お茶業界の中立的立場の National Tea DAY が抹茶について考察した、抹茶と柑橘系の味が合うという見解が証明されたように思う。」

2019年11月14日



2020年1月24日



主催者	主催者名	Gerard Mace	
	企画名称	『Faux festival mais vrais amis』での日本茶試飲会と日本茶セミナー	
日時	2019年7月6日(土) 18時～19時(試飲会) 2019年7月7日(日) 15時～17時(セミナー)	会場	«Association Culturelle la Teinturie» 19, rue des ecluses 37120 Richelieu (7/6 試飲会) Verneuil le château «Poitevin». 1, impasse des Iris. 37120 Verneuil (7/7 セミナー)
参加者属性 ※国籍や所属など	フランス人(主に作家、映画監督、写真家、音楽家などの芸術家) フランス人作家の翻訳をしている中国人女性2名、国際コンクール2位のフィンランド人ピアニスト、他。	参加人数	試飲会 50名 セミナー 33名
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	試飲会:ほうじ茶・玄米茶・煎茶(すべて水出し) セミナー:日本茶について(歴史～種類～製造方法～品種～保管方法など) 代表的な日本茶の試飲(ほうじ茶・玄米茶・普通蒸し煎茶・抹茶) おいしい煎茶の淹れ方デモンストレーション / 質疑応答

活動報告

7月5日夜、翌日の開催地の気温がずいぶん上がりそうだという天気予報を聞き試飲茶をすべて水出しにすることに変更。各茶 250ml淹れ冷凍しておく。

7月6日朝7時半に出発し予約していたレンタカーを受け取り出発。渋滞のため予定より1時間遅れて Verneuil le château « Poitevin » に到着。参加者全員集まり顔合わせ。そこで用意してもらったポルヴィックにお茶を投入し水出し茶の準備完了。コンフェランスのため Richelieu に移動し、予定されていた映画、写真についての講演。音楽家によるミニコンサートの休憩時間及び講(公)演終了後、試飲会&懇談会。

フィルターインボトルに前日冷凍しておいたお茶を少し入れ、数時間前に用意した水出し茶と混ぜ、水出し茶の温度を下げる。予想通り大変暑く、講演会場には冷房施設がなかったため、冷茶が大変喜ばれる。主催者が親日家のため日本茶をご存知の方もおられたが、まったく初めて、という方も中にはおられた。しかし、水出し茶を飲むのは殆どの方が初めてのようで、大体みなさん複数のお茶を飲み比べておられた。3種類、まったく違うタイプのお茶で、まずは「カフェインレス」のほうじ茶を最初にお勧めしたが、結果としては『玄米茶が気に入った』という方が多かった。お茶が好きな方にとっては水出し煎茶も大変評判が良かった。

7月6日午後1時過ぎに Verneuil le château « Poitevin » に到着。参加者は14時過ぎて集合し始めるが、予め伝えられた人数(10～15名)の倍近くの方が来場され少し焦る(せつがく)ので、予備に持って行ったものも全部使い来場者全員セミナーに参加してもらう

ことにする。この日も前日同様大変暑い。15時過ぎにやっと会場の準備ができ、セミナー開始。(暑いため、直前にエプロンを着用しようとして用意しておいたが、突然主催者の話が始まり、すぐ開始になったため着用するのを忘れ、終了後着ていなかったことに気づくが後の祭り)

まずはお茶の話。カメラアシネンシスで紅茶も緑茶も烏龍茶も作れるという話から始め、神農が毒消しに使った、など大昔から茶の薬効は認識されていたようだ、と話すと「そうなのか」と反応も良い。続いて日本茶の歴史を話し、現在に続く日本茶が歴史のどの時期に出現してきたか説明。最後は21世紀に入り、お茶は単なる飲み物だけでなく、料理やお菓子にも大変利用価値の高い食材として変化しつつあると結び、4種のお茶を使った自作のお菓子も一緒に味わってもらおうよう呼び掛ける。

続いて試飲。①ほうじ茶。カフェインがほぼ含まれていなく、香ばしい香りを楽しんでもらおうよう説明。また、自宅にある緑茶などで作ることも可能だと説明。焙じ方の説明もする。

②玄米茶は前日も大変評判が良かったので、玄米茶を見せながら炒り米だけでも見せる。興味ある方には食してもらおうと、大変美味しいとのこと。『日本人は大好きです』と言えば『私も好きです』と答えたフランス人と中国人の方がおられた。

③煎茶。おくむら園の森のめぐみを使用、2煎目まで淹れる。大変評判良い。『今までグリーンティとして飲んでいただけと全く違う』というつぶやきが数人から聞

こえてきた。

また、『煎茶の時はなぜお湯の温度を下げるのか?』という質問がある。ほうじ茶や玄米茶などは香りを立てるため高い温度で淹れるが、煎茶は香りのほか、舌でも十分味わいたいので、煎茶の一番の良さを引き出すために少し温度を下げゆっくり浸出したほうが楽しめる、と説明。またフランス人の苦手とする苦渋味は80以下だと浸出し難いということも説明。廻し注ぎの必要性も説明。

最後に抹茶の試飲。いつも購入している丸久小山園のものを使用。前々回帰国した時購入した『水点ておう

す』というものも持参していたので、希望者には水点ても試飲してもらおう。しかしやはり抹茶の質はどうかしら?!という印象。抹茶を点てる場面を写真や動画撮影している人多数。『どれも全部美味しかった』と言って帰られる方が何人もおられ嬉しかった。

その他『今日紹介した以外にも日本茶はあるのか?』とわざわざ聞きに来られた方がおられたので、『まだ沢山ありますが、特に玉露というワインでいう特級クラスのお茶がありますので、それはぜひ一度体験してほしいです』と伝える。

7月6日 試飲会



7月7日 セミナー



主催者	主催者名	犬飼敦子先生・Vincent RAMIRO 先生	
	企画名称	『ジャン・ド・ラ・フォンテーヌ校』での日本茶アトリエ	
日時	2019年12月3日(火) 16時～17時30分	会場	ジャン・ド・ラ・フォンテーヌ校
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語を学ぶ生徒 (LV_ débutant と LV_ intermédiaire と OIB クラス対象)	参加人数	24名(日仏ハーフ12人、フランス人12人)
実施言語	日本語、時々フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	日本茶について(歴史～種類～製造方法～など) 代表的な日本茶の試飲(ほうじ茶・玄米茶・普通蒸し煎茶・水出し玉露・抹茶) 質疑応答

活動報告

対象が中学生なので、テキストを読むより話しかけるようにした方がよい、と前日に先生から提案があり、私が日本語で説明して、担当の先生がフランス語に訳す、というやり方にする。3日前に日本語とフランス語のテキストを送って読んでもらっていたので、それはスムーズに進んだと思う。

15時に到着し、校長先生にご挨拶。

アトリエの内容をより理解してもらうためテキストを日仏文両方お渡しする。校長先生からは『生徒が日本文化に直接触れる素晴らしい機会を設けて下さりありがとうございます』とお礼を頂く。

15時30分より30分で準備。

16時10分生徒たちが教室にやって来る。

16時20分開始。

お茶の話。家でお茶を飲むか？日本茶を飲むか尋ねたところ、半数以上が元気よく手をあげ、『急須が家にある人』と質問したら5人以上手をあげていた。この時点で感激してウルウルしそうになる。緑茶を飲むという生徒が多かったが、ウーロン茶や麦茶と答えた生徒も少ない。それに比べ紅茶は少ない感じ。

いつものようにカメラアシネンシスで紅茶も緑茶も烏龍茶も作れるという話から始め、なぜかわかるか、と質問すると『茶の樹の種類が違うのか？』と答えた生徒がいた。次に答えた子は『製造の仕方が違う』と正解に近い答えだったので、酸化酵素の話をする。『酵素』のフランス語をキチンと覚えていなくて、みんなに助けをもらう。神農が毒消しに使った、など大昔から茶の薬効は認識されていたようだ、と。続いて日本茶の歴史を話し、現在に続く日本茶が歴史のどの時期に出現してきたか説明。最後は21世紀に入り、お茶は単なる飲み物だけでなく、料理やお菓子にも大変利用価値の高い食材として変化しつつあると結び、3種のお茶を使った自作のお菓

子も一緒に味わってもらおうよう呼び掛ける。(お菓子はお腹が空いていたようで大好評！)

続いて試飲。①ほうじ茶。カフェインがほぼ含まれていなく、香ばしい香りを楽しんでもらおうよう説明。また、自宅にある緑茶などで作ることも可能だと説明。焙じ方の説明もする。大変おいしいです、と日本語で伝えてくれた生徒さんがいた。

②玄米茶はここでも大変評判が良い。玄米と言っても実際はうるち米を蒸して乾かして炒っていると言う話をし、ブレンドはお茶屋さんの仕事と伝える。炒り米だけ買って自分でもブレンドしたら楽しい、と伝える。

③水出し玉露。予定時間が少ないので、家で水出し玉露を準備し持参。本来は煎茶のあとに試飲させる予定だったが、玄米茶が終わった時点で時間がかなり経過しているのを見て、煎茶を淹れる前に水出し玉露を先に配る。『海苔みたいな味！』と前列の男の子が感想を教えてくれる。その通りで、玉露や上等な煎茶などは海苔みたいな海っぽい香りがするのです、と答える。

④煎茶。秋の熟成茶を提供。2煎目まで淹れる。

また、『煎茶の時はなぜお湯の温度を下げるのか？』という質問がある。ほうじ茶や玄米茶などは香りを立てるため高い温度で淹れるが、煎茶は香りのほか、舌でも十分味わいたいので、煎茶の一番の良さを引き出すために少し温度を下げゆっくり浸出したほうが楽しめる、と説明。またフランス人の苦手とする苦渋味は80℃以下だと浸出し難いということも説明。廻し注ぎの必要性も説明。

最後に抹茶の試飲。

友人で日本茶アドバイザーの資格を取得した野田礼子さんは表千家で長く茶道を学んでおられ、彼女の息子さんが2人とも同校で学ばれたこともあり、先生からのリクエストで盆手前を生徒に披露してもらう。生徒たちは

無言で真剣に見ている。私は裏点で人数分の薄茶を準備する。抹茶の味は少し苦かったけれど、美味しかった、と女子生徒数人から感想をもらう。

生徒、先生と一緒に日本茶のことに説明したり話したり試飲させたりする濃厚な時間だったので、予定時間を30分くらい超えてしまったが、生徒たちも真剣に向かい合ってくれ充実したセミナーが出来たと思う。



主催者	主催者名	Association TADAÏMA	
	企画名称	La fête Matsuri Japon 祭	
日時	2019年7月6日(土)	会場	L'ESPACE VASARELY ANTONY
参加者属性 ※国籍や所属など	ただいまアソシエーションが行う年間のワークショップに参加している人、アントニー在住フランス人、日本人ハーフ、小学生から大人まで、家族連れ	参加人数	約100人
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶 静岡(品種茶 静7132)

活動報告

●お祭り

* 15:00 ~ 17:00 ワークショップ (おりがみ、まんが、日本舞踊、^{たこあ} 凧揚げ作り等)

* 17:00 ~ 18:00 盆踊り大会

この間、ロビーで、フリーの試飲会：煎茶の水だし 約6リットル、日本茶の説明、来年度のワークショップの宣伝

パリに隣接する小さな市アントニーで、ただいまアソシエーションが主催するお祭りに参加させてもらう事となった。アントニー近辺に住む家族連れ、ただいまアソシエーションの会員や日本に興味のある若者が多く集まった。(パリ市内で開催のジャパンエキスポと日程が重なったため、心配していたが。)

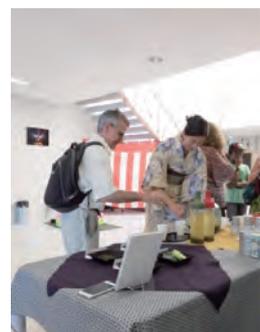
当日は、30度を超える猛暑で、冷茶を出すには絶好のお祭り日となった。(会場は室内)

お茶を水でだすの知らない人が多く、みんな、おいしそうに試飲してくれた。子供は苦いとしかめつつらの子が多く、慣れない味に驚いているようだった。

玉露/煎茶/番茶/抹茶のサンプルを展示し、興味のある人には日本茶についての説明をした。

煎茶と抹茶は知っているという人は結構多く、^{ほう} 焙じ茶、玄米茶の話もでてきた。子供達も、サンプルのお茶をさわったり、匂いをかいだりと興味を示してくれた。

日本に旅行に行ってきた人やフランス在住の日本人の方には、落ちつくと言っていたら、真夏の涼しげな試飲会になって良かったと思う。



主催者	主催者名	パリ南日本語補習校	
	企画名称	Dégustation du thé vert japonais	
日時	2019年10月6日(日)	会場	26 bis boulevard Carnot 92340 Bourg la Reine
参加者属性 ※国籍や所属など	6歳から11歳の日仏ハーフ	参加人数	17人
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	東彼杵玉緑茶(大山製茶園)、 知覧有機ほうじ茶(知覧農園)

活動報告

今回は、パリ郊外にある日本語学校の集会の一環で、子供たちに日本茶についてのレクチャーを聞いてもらった。6歳から11歳まで、年がバラバラではあるが、共通点は、皆さん、ハーフ。しかも親御さんは日本語教育に熱心な方ばかりなので、ぜひ日本語で授業をやって欲しいという依頼だった。フランスで生まれた子供たちなのに、子供たち同士でも日本語。日本語のレベルの高い学校の生徒さんだった。

そういう背景があるので、日本に行った事がある、日本茶を飲んだ事があるという子が多く、お茶が好きかという問いには、煎茶が好き、八女茶を飲んだ事がある、麦茶がいい、と具体的な答えが返ってきた。「茶」という漢字をかける子は2人しかいなかったの、覚えてもらった。

6色（緑茶、紅茶、黄茶、青茶、白茶、黒茶）のお茶の葉のサンプルには、皆に大変関心を持って頂き、興味津々でお茶の葉を触ったり、匂いをかいだり、食べたりしていた。彼杵茶の匂いをかいてもらうと、ケーキのような匂いがする等、匂いに敏感なのは、フランス人っぽい。お茶は少し苦くてあまり好きではないという子もいたが、皆さん、煎茶も焙じ茶も飲み干して頂いた。煎茶と焙じ茶とでは、焙じ茶の方が好きという子の方が若干多かった。

50分という短い時間ではあるが、楽しく皆でお茶のテイस्टィングをし、お茶について知ってもらった。



進行の内容は、以下のとおり。

進行テーマ	内容	道具	時間配分
Préparation	日本地図、パネルを黒板に張る。 6色のお茶を拝見盆に入れる。 煎茶セット、番茶セットを準備 お湯はポットに入れて持っていく。	日本地図、パネル2つ、拝見盆、 6色の茶葉、煎茶セット、番茶セ ット、ポット	開始 30 分前
自己紹介と 今日のプログラム	- 日本茶インストラクター - 日本茶について、お茶の試飲2種（煎茶、焙じ茶）	leaflet	1 分以内で
La production et la plante	- お茶は好きか、飲んだ事あるかを聞く - 6色のお茶について - 1本の木からできていること - カメリアシネンシス - 日本もどこでも育たない - 麦茶やロイボスティーはお茶ではない - Mythologie chinoise, il y a 5000ans : 神農帝 - 日本は 8e 頃から栽培は 12 世紀 - ヨーロッパは 16 世紀頃から	日本地図 Camelia Sinensis のデッサン 6 feuilles de thé 拝見盆6つ お茶の花、茶園パネル、 神農帝の絵	0:00 (15min)
L'écriture 茶 La comptine du thé	- 茶の発音：テという国とチャという国 - 「茶」という字を書いてみよう！	leaflet に書けることを説明する	0:15 (10min)
UMAMI	- うまみについて - コンブとしいたけの匂いをかいでもらう - テアニンのうま味成分は人をホッとさせる	Kombu Bretonne, Shiitake BIO	0:25 (5min)
Dégustation du Sencha	- 同じお茶でも作り方によって名前が変わります。 - 煎じる infuser 焙じる torréfier - 作り方が違うと味も香りも違う - 茶器の説明、急須をみせる - 茶葉をみせ、匂いをかいでもらう。 - おいしい、おいしくない以外に味をどう表現するか - 10g, 400ml, 70° C, 50secondes	湯のみ白、黒急須特大、 玉緑茶	0:30 (5min)
Dégustation du Hojicha	- 焙煎 torréfier 大きな葉カフェインが少ない - 8g, 400ml, 95° C, 30 secondes - ほうじ茶の匂いをかいでもらう	湯のみ白、朱蓋なし急須	0:35 (5min)
Conclusion	まとめ： - カメリアシネンシスというツバキ科の茶の木 - 茶という漢字 - うまみは、テアニンというリラックス効果のある成分。ほっとする。 - 焙じ茶は、カフェインが少ない。 - 現代では、飲むだけでなく、お菓子や料理にも使われる - 帰って親御さんとお茶について話してもらう		0:45 (5min)

主催者	主催者名	ユーロジャパנקロッシング社	
	企画名称	セボンルジャポン	
日時	2019年11月3日(日)	会場	パリ市4区 Halle des Blancs-anteaux
参加者属性 ※国籍や所属など	フランス人 (10代から80代まで幅広い年齢層)	参加人数	椅子席40くらい プラス 立ち見
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	有機知覧ほうじ茶 知覧農園

活動報告

セボンルジャポンという今年6回目というこのイベントは、日本の食文化と観光のイベントで、日本に関する企業が参加し、日本からの参加も多く見られた。会場には、お米や地酒、お菓子やそばの実演、食器や伝統工芸品などのブースがたくさん並んでいた。お茶関係は、ルピシアと日本からの参加で狭山茶と鹿児島茶があった。狭山茶は、大きなブースで品種別の無料試飲を行っていた。

私は、日本茶についての30分の講義を依頼され、日本茶の事はあまりよく知らないという人を対象にした内容のものを準備した。30分しかないので、25分で手短かに、日本茶についての概要を話し、残りの5分を試飲会にした。お茶を運んでくれるアシスタントは2名つけてくれたものの、淹れるのは自分一人でやったので、簡単に淹れられるほうじ茶を選んだ。

自分の机に、4つのお盆、番茶用、煎茶用、玉露用、抹茶用の茶器をおき、順にお茶の内容、どういうお茶か、どういう時に飲むものか、お茶を淹れる水の温度等を説明した。25分しかなかったので、質問の時間もいれる暇なく、しゃべりばなしではあったが、会場にはたくさんの人に来て頂き、興味深く聞いてくれている様であった。椅子席が40と聞いていたので、ほうじ茶20mlを50杯分の試飲を予定していたが、予想以上に多くの方が試飲を待っていたので、プラスチックカップ100個2リットルの試飲会となった。試飲を待っている人の中には子供もみかけた。

ほうじ茶を淹れている時に、お客さんからカフェインの量だとかほうじ茶に関する一般的な質問を受けたので、日本茶を初めて飲むような人が多かったように思う。



主催者	主催者名	Association culturelle France-Japon	
	企画名称	Dégustation du thé vert japonais	
日時	2019年11月23日(金)	会場	Adali-Habitat « Les Abeilles » 58, rue de la république 54000 Nancy
参加者属性 ※国籍や所属など	大学生・大学院生（18歳～25歳）	参加人数	30人
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶八女茶、宇治有機玄米茶、 知覧有機ほうじ茶、宇治有機抹茶

活動報告

フランス東部に位置する町、ナンシーにある日本語クラスの生徒さん対象のワークショップ。当初40人という予定だったが、実際に来た人数は30人程度だった。

9月開講のクラスの生徒さんなので、日本語は初級。ワークショップはフランス語で行った。学生対象だったので、パワーポイントを使って、写真を多くいれ、日本にはまだ行ったことない人にビジュアル的にイメージをしてもらった。何人かの人は漢字を少し書けるようだったので、「茶」という字を白板に書いてもらい、茶寿の説明をしたりして、日本文化関係の話をたくさんいれるようにした。緑茶は、抹茶だけでない事から始まり、ほうじ茶、玄米茶、そして煎茶の試飲を行った。やはりほうじ茶、玄米茶は香りに対してわかりやすいので、反応がよかった。一般的に、茶の湯に関心を持つフランス人は多くいるので、今回も茶の湯、抹茶に関して十分話した上で、最後に抹茶セットを8つ準備し、グループに分かれて、一人1回ずつ点てられるようにして、楽しんでもらった。

これから日本に行きたいという若者だったので、真剣に取り組んでもらい、大変良いワークショップでした。



進行の内容は、以下のとおり。(40人分)

進行テーマ	内容	道具	時間配分
準備	水は、Mont Roucous 開催者側に準備してもらう。 湯沸かし器も借りる。抹茶セットを各テーブルに配置。 パワーポイント設置。ホワイトボード用マーカー借りる。	日本茶のサンプル	開始 45 分前
紹介	- 1 時間半のプログラム - 試飲 4 種：焙じ茶、玄米茶、煎茶、抹茶 抹茶は一緒に点てる (5 人に 1 つ)	抹茶セット 8 組	0:00 (5min)
お茶について	- 茶の字の説明 - 60 還暦、70 古希、88 米寿、100 百寿、108 茶寿 etc - 発音：Fujian 福建語 et Canton 広東語 - カメリアシネンシス - 和紅茶 - 緑茶について：玉露／煎茶／番茶／抹茶	リーフレット 和紅茶	0:05 (20min)
玄米茶試飲	- 番茶セットの説明 - 試飲は、プラスチックカップを使う。 - 時間があれば、玄米茶の由来：茶事の湯桶にヒントを得た京都寺町の蓬萊堂の蓬萊茶	番茶セット (湯のみ長) 急須上手白 プラカップ	0:25 (5min)
ほうじ茶試飲	- 焙じ茶について - 時間があれば、京都の焙じ茶のお話 Sérendipité	急須蓋なし朱 プラカップ	0:30 (5min)
お茶の成分	- カテキン、テアニン、カフェインについて	リーフレット	0:35 (10min)
煎茶試飲	- 露地園で育つお茶 - 煎茶セットの説明 - 煎茶の淹れ方	煎茶セット (急須アイボリー 3 つ、湯のみ、湯冷まし)	0:45 (15min)
抹茶試飲	- 抹茶：粉末、普段のお茶ではない、茶の湯 - 抹茶は中国からきた事を簡単に説明する - 被覆栽培について - 茶の湯の説明を簡単に。和敬清寂 - 流派 - 抹茶のたて方を簡単に説明 - 一緒に点てる - どらやきをお茶菓子に。映画 Les Délices de Tokyo 河瀬直美「あん」	ミニどら焼き 20 個 (1 人半分) 懐紙、ピック	1:00 (25min)
結論&質問			1:25 (5min)

主催者	主催者名	福井順子マニフィコクラブ	
	企画名称	日本の美 極	
日時	2019年9月14日(火)~15日(水)	会場	ダンテの家 フィレンツェ
参加者属性 ※国籍や所属など	藤枝手もみ保存会、静岡お茶商 イタリア人講演者 イタリア初のお茶栽培者の話	参加人数	12人 通訳を含む
実施言語	イタリア語、日本語、英語	使用茶 ※茶種・製造者など	玄米茶抹茶、煎茶、煎茶深蒸し茶、煎茶柚子、 ほうじ茶ミント、抹茶

活動報告

今回の催事は立地条件が良いことから、想像してたように観光客をかなり拾えました。有名観光スポットの中の一つである、ダンテの生家は世界各国からの人が立ち寄りますからその数と招待者イタリア人、日本人の住民を集客できたと思います。

14日土曜日は開催時間前から人が入り、止まることなく閉館まで人の流れがありました。大変暑かったせいで水出し茶は大正解、ほぼ試飲された方が美味しいという声で、煎茶や抹茶、ブレンド緑茶は興味深く飲んでました。

15日日曜日は遅い出足でしたが、秋晴れの良い天気でした為に、昼前から人が殺到して一息つく暇もなく、閉館まで試飲の手は休みなくさせていただきました。

何と言って手もみ茶の実演は人の目をくぎ付けにしまして、説得のあるお茶のショーに、やはりお茶の原点を見せることの大事さに改めて実感しました。

手もみをセットすることは大変な費用とご苦労がありますが、やはり実演があることで魅力が増倍しました。

同時に講演会を設けました事も、深く理解していただくになり良かったと思います。終わった後も質問が出て、和気あいあいのお茶を話題に1時間が過ぎました。

今回は水出しで、こし編みのガラスティーポットやボトルに用意したお茶をフル回転させて、出来るだけ冷たく頂くよう準備しつつ、間に合わない状況でもありましたが四季に合わせて、夏の日本茶の飲み方を改めて皆さんに紹介出来ましたことで、簡単に、気軽に美味しいお茶を飲むことを知ることになり、喜んでいる方が多かったです。

最後に日本茶の夏の飲み方として、水出し茶の美味しさと気軽さに、これからの普及の目安が明確になった感じがしました。どなたでも簡単に美味しく頂ける方法で、老若男女への幅広い日本茶の飲み方を提供したと思います。



主催者	主催者名	田辺 結美	
	企画名称	新茶パーティー	
日時	2019年7月27日(土)	会場	macha-macha Japanese tea room
参加者属性 ※国籍や所属など	一般 多国籍	参加人数	30-40名
実施言語	英語、ドイツ語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	福岡県の八女有機煎茶 二種類のグレード

活動報告

2019年の新茶二種類を無料でお出しし、美味しい日本茶に親しんでいただきました。

- 水出し煎茶
- 急須で普通に淹れた温かい煎茶

参加者は、小さなお子さんから60歳くらいまで。ドイツでは普通子供にカフェインは与えないのですが、お茶好きの子供さんが来られたのには驚きました。暑い日で、水出し茶もとても喜ばれ、作り方を何度も説明しました。



主催者	主催者名	かしわ連	
	企画名称	かしわ連懇親会	
日時	2019年8月24日(土)	会場	Miya Office, Berlin
参加者属性 ※国籍や所属など	かしわ連メンバーを中心とした 多国籍の参加者	参加人数	約100名
実施言語	英語、ドイツ語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	有機プレミアム抹茶、うおがし銘茶 丸久小山園

活動報告

食後のティータイムに抹茶バーを設置し、希望者に抹茶を配布しました。

日本文化に興味のある親日家が多くて、抹茶は人気でした。日本人参加者からも、普段飲まない高級茶ということで、とても喜ばれました。



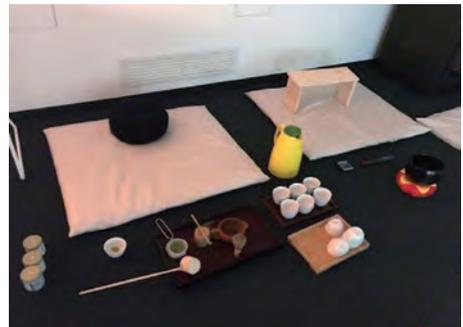
主催者	主催者名	bUm	
	企画名称	bUm オープニングイベント	
日時	2019年10月1日(火)	会場	bUm, Berlin
参加者属性 ※国籍や所属など	bUm オープニングイベント参加者 様々な職種、ドイツ人が中心の 多国籍	参加人数	約40名
実施言語	ドイツ語、英語	使用茶 ※茶種・製造者など	有機抹茶、丸久小山園

活動報告

新たにオープンするベルリンのコワーキングスペースのオープニングイベントで抹茶を呈茶しました。

パーティー参加者は数百名で、そのうち希望者に提供。

このスペースには、禅の瞑想室も設けられ、今後定期的に瞑想会が行われる予定。その瞑想室を利用しました。



主催者	主催者名	Mini Kapur, Under the mango tree	
	企画名称	ARTEA	
日時	2020年1月18日(土)	会場	under the mango tree ギャラリー, Merseburgerstr.14,Berlin
参加者属性 ※国籍や所属など	イベント参加者 アート関係の生徒と先生が多かった。 多国籍	参加人数	約30名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	八女伝統本玉露 藤翠

活動報告

ギャラリーでのイベントだったので、アートに向き合う時の第六感を開くようなプレゼンテーションを試みました。

お茶を五感で感じていただけるよう、瞑想や呼吸法も交えて玉露を呈茶しました。



主催者	主催者名	Kirsten Breda, Launchco	
	企画名称	日本茶テイastingと淹れ方ワークショップ	
日時	2020年1月19日(日)	会場	Lunchco, Rudolfstrasse 14 Berlin
参加者属性 ※国籍や所属など	コワーキングスペースのメンバー 様々な職種、多国籍	参加人数	7名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	玄米茶、ほうじ茶、煎茶

活動報告

1. 日本茶のパンフレットを見ながら、日本茶についての概要説明
2. 主な日本茶のテイasting
玄米茶、ほうじ茶、煎茶
- 3 煎茶の淹れかたワークショップ



主催者	主催者名	Yuki Jungesblut, Turtlelab Studios Berlin	
	企画名称	抹茶ワークショップ	
日時	2020年2月1日(土)	会場	Turtlelab Studios Berlin, Schwedterstrasse 262 Berlin
参加者属性 ※国籍や所属など	同じアトリエを利用する多国籍アーティスト (ドイツ、イタリア、リトアニア、イスラエル)	参加人数	8名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	有機抹茶 丸久小山園

活動報告

1. 日本茶の概要
 2. 抹茶の概要
 3. 道具について
 4. 点て方の説明、デモンストレーション
 5. 自分が点てた抹茶を茶菓子とともに楽しむ。
 6. 抹茶バリエーション試飲 (抹茶ラテ、冷製抹茶)
- ※ Let's enjoy Nihon Cha パンプを使用



主催者	主催者名	ジュネーブ・品川友好協会・ジュネーブ市立アリアナ美術館	
	企画名称	七夕まつり	
日時	2019年7月7日(日)16時~20時	会場	アリアナ美術館公園内 10 avenue de la paix, 1202 Genève
参加者属性 ※国籍や所属など	子供からお年よりまで。 ジュネーブ州および周辺地区在住の日本人・スイス人・外国人家族連れ。 中東系・インド人・アジア人などのツーリストおよびミュージアム来館者。 (ジュネーブ日本語補習校や日本食店、ジェットロ、日本領事事務所、日本大使館、日系企業などにもフライヤーを送付)	参加人数	約180人
実施言語	フランス語、英語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	八女煎茶「光」 熊谷光玉園製

活動報告

約 200 人分を見込んでペットボトル 15 本分の冷緑茶を保冷バッグに入れて現地入りしました。深蒸し茶の説明パネルをテーブルの上に展示。

爽やかな好天気にも恵まれ、除夜の鐘つきや短冊に願いを書きに来る日本人家族や地元スイス人、それを見て興味津々で参加しにくる外国人ツーリストで、始まりから予想以上の盛況ぶりとなりました。

すっきり深蒸し煎茶の冷緑茶は年齢を問わず、とても喜ばれたようで、4～5 杯ぐらいお代わりに来る人たちもいました。

味の感想として「すっきりとヘルシーだし、真夏にぴったり」「緑茶は苦いと思っていたがこんなに甘みがあったておいしいのか」「冷たい緑茶は初めてだけどとても美味しい」といった声が聞かれ、真夏の美味しい日本茶の楽しみ方を提供できるとても良い機会になったのではないかと思います。



主催者	主催者名	オリンピック博物館での文化事業 『日本茶でおもてなし』	
	企画名称	ローザンヌ・オリンピックミュージアム 在ジュネーブ日本領事事務所	
日時	2019年9月21日(土) 14時～20時	会場	オリンピックミュージアム Le Musée Olympique, Quai d'Ouchy 1,1006 Lausanne Suisse
参加者属性 ※国籍や所属など	ミュージアム来館者(スイス人および、ヨーロッパ系、アジア系、中東系といった多国籍の参加者。また外国人観光客、日本人の参加者もちらほら) 軍縮会議日本政府代表部や在スイス日本大使館からお越しくださった方々。	参加人数	20名×4セッション、計80名 (約70名の立ち見の方を合わせて合計約150名)
実施言語	フランス語	使用茶 ※茶種・製造者など	宇治玉露、宇治煎茶

活動報告

茶論61号でご紹介頂いた、2016年9月ローザンヌオリンピック博物館での「リオから東京へ」という名目での日本茶紹介イベントに引き続き、2020年の東京オリンピックのテーマの1つである、「最高のおもてなし」を日本茶を通して体験していただくという趣旨で、1セッション20名、30分のプレゼンテーションを計4回行いました。

- ①15時～15時30分
- ②16時45分～17時15分
- ③18時15分～18時45分
- ④19時30分～20時

各セッションの前に約5分の東京オリンピックプロモーションビデオが流れ、そのあとに向出副領事のスピーチの後、プレゼンを始めさせていただきました。

ヘルシー志向なアルコールなしの aperitif の提案として玉露の冷茶をまず味わっていただき、そのあと三重県産粉茶入りのチーズガレットを試食していただきました。覆い茶、玉露の説明。

そのあと煎茶の淹れ方のデモンストレーションと試飲。カフェインを含む煎茶はスポーツ時にもお勧めということを強調しました。

最後に抹茶をふんだんに使ったミニスイーツを試食して頂きました。

宇治煎茶の評判が良く、また抹茶スイーツや粉茶チーズガレットのレシピを教えてほしいという声も多く、とても盛会になったのではないかと自負しております。

4種のお茶(玄米茶、玉露、ほうじ茶、粉茶)を拝見皿に展示しておき、多くの参加者がにおいをかいだりちょっと食べてみたりして、各お茶について質問がでました。

今回のイベントでは、『日本茶は全く知らない、飲んだこともないし煎茶という名前も聞いたことがない』とい

う方がおよそ60%ほど、場所柄10～20代の若い年代層も多かったのも、とても有意義な日本茶紹介イベントになったのではないかと感じております。

1度目と2度目の空き時間の間には生け花デモンストレーションも行われ、大変華やいだ雰囲気の中、日本文化紹介イベントとなりました。

最初から最後まで、お着物でスピーチ、お茶・お菓子のサー빙・洗い物・会場セッティングから後片付けまでお手伝いいただいた、日本領事事務所の向出萌さまと David Bouvier さまに心より感謝いたします。



抹茶オペラと
粉茶チーズガレット

主催者	主催者名	The United Nations Women's Guild ジュネーブ国際連合女性の会 (http://www.unwg.ch/)
	企画名称	『HEALTHY BENEFITS OF JAPANESE GREEN TEA 日本茶でヘルシーライフ』

日時	2019年10月4日(金) 14時～14時40分	会場	Villa les Feuillantines, 8-14, Avenue de la Paix, CH 1211, Genève 10
参加者属性 ※国籍や所属など	東欧を含むヨーロッパ諸国、インド、東南アジア、中東、韓国、英語圏、日本(1名) The United Nations Women's Guild はジュネーブ国際連合や国際機関での勤務者および、その家族(女性)、総メンバー数 550 名、110 か国からの女性たちから構成される団体。	参加人数	28名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	宇治玉露約 30g、宇治煎茶約 30g 永谷茶業製

活動報告

国際色豊かな 28 名の女性たちへの日本茶プレゼンテーションはとても興味深いイベントとなりました。まず日本茶を飲んだことがありますか、という質問にはあると答えた人が 2 割ほど。(煎茶、抹茶、玄米茶など、ジャスミンティーと答えた方もいました)

まず玉露の冷茶の試飲。すっきりとフレッシュだという感想。苦みが全くないと驚いていた方も。緑茶は苦いというイメージがまだ定着しているのかもしれませんが。覆い茶の説明、拝見皿で煎茶と玉露(覆い茶)の味・香り・色の違いを確かめてもらいました。

そのあと、ポピュラーな煎茶の入れ方のデモンストレーションと試飲。緑茶の健康面に興味ある方が多く、緑茶カテキン・カフェイン・テアニン・ビタミンC といった緑茶に含まれる健康的な成分についての説明を特に強調したプレゼンテーションをしました。

なおさらなるリクエストにより、日本茶プレゼンテーションのあと、簡単な巻きずしの作り方・折り紙、といった日本茶に合うテーマで日本文化の紹介もしました。和気あいあいとにぎやかな会となりました。(計 1 時間半ほどのプレゼンになりました)



主催者	主催者名	アトリエ コトノ茶 (ジュネーブ日本領事館『日本文化の秋』イベント)	
	企画名称	日本茶の飲み比べと点て方 / 淹れ方	
日時	2019年11月15日(金) 11時15分/14時/16時	会場	モルジュ市 アトリエ コトノ茶
参加者属性 ※国籍や所属など	スイス人・フランス人・イタリア人・ アメリカ人など	参加人数	22名
実施言語	フランス語・英語	使用茶 ※茶種・製造者など	さえみどり(静岡山平園)、 特別栽培煎茶/抹茶スティック(札幌 大森園)

活動報告

●お抹茶

抹茶の歴史と効用を説明してから、私が点^たてたお抹茶の試飲。次に、お一人お一人にご自分で点^たてて頂きました。その後もう一度点^たて、半ムース状の牛乳と豆乳を加えて抹茶マキアートを作り、最後に水出し深蒸し煎茶をお出しました。



『日本文化の秋』プログラム



テーブル準備中

●お煎茶

緑茶の歴史と効用を説明してから、中蒸し煎茶と玉緑茶の試飲。その後、ご自分で好きなお茶を淹れて頂き、二煎目に玄米あられを入れ、玄米茶を召し上がって頂きました。



さえみどりと玉緑茶



煎茶ワークショップ

先着順に参加リストを作りました。多くの方から参加申し込みがあり最後の週にはかなりお断りしなければなりませんでしたが、ちょうど風邪が流行っており当日朝キャンセルの連絡をされる方も数人あって、その辺りの難しさも感じました。来年の改善点です。



お抹茶ワークショップ

主催者	主催者名	アトリエ コトノ茶 (ジュネーブ日本領事館『日本文化の秋』イベント)	
	企画名称	日本茶の飲み比べと点て方 / 淹れ方	
日時	2019年11月17日(日) 11時15分/14時/16時	会場	モルジュ市 アトリエ コトノ茶
参加者属性 ※国籍や所属など	スイス人・フランス人・イタリア人・ ポーランド人など	参加人数	18名
実施言語	フランス語・英語	使用茶 ※茶種・製造者など	さえみどり(静岡山平園)、 特別栽培煎茶/抹茶スティック(札幌 大森園)

活動報告

●お抹茶

抹茶の歴史と効用を説明してから、私が点^たてたお抹茶の試飲(少量)をして頂き、お一人お一人にご自分で点^たてて頂きました。その後もう一度点^たて、半ムース状の牛乳と豆乳を加えて抹茶マキアートを作って頂きました。最後に水出し深蒸し煎茶を。

●お煎茶

緑茶の歴史と効用を説明してから、中蒸し煎茶と玉緑茶の試飲。その後、ご自分でお好きなお茶を淹れて頂き、二煎目に玄米あられを入れ、玄米茶を召し上げて頂きました。

先着順に参加リストを作りました。この日は特に多くの方から参加希望を受け(前夜、当日朝までも申し込みが相次ぎました)ましたが、参加者が来られないということが相次ぎ、お断りした方々に大変申し訳なく思いました。来年への大変良いレッスンとなりました。



可愛い参加者



お抹茶に興味津々



大人気だった栗饅頭



右の建物2階がコトノ茶

主催者	主催者名	Centre de Soi (サントロ ドゥ ソワ)	
	企画名称	Fenêtre de l' Avent (地域のクリスマスイベントで日本茶試飲会)	
日時	2019年12月1日(日) 15時~17時、18時~18時半	会場	Saskia Bolay Piu
参加者属性 ※国籍や所属など	スイス人、フランス人、ポーランド人、 ロシア人など、地域住民の方	参加人数	約 25 名
実施言語	フランス語・英語	使用茶 ※茶種・製造者など	かりがね、特別栽培静岡茶

活動報告

昨年に引き続き、日本鍼灸^{しんきゅう}、内科医院、歯科衛生士、栄養士、理学療法士、ヨガ教室、ヴィーガン料理教室などの入っているセンターの所長さんの依頼で、地域のクリスマスイベント(非営利)で、煎茶と茎茶の試飲会をさせて頂きました。



ご自分のお煎茶を持って来て飲み比べたり、効用について質問が飛び交うなど、日本茶への興味が高まっているのを感じました。茎茶を好まれる方が多いように感じ、また、茶香炉^たで焚いた茎茶の香ばしい香りも大変喜ばれました。



別の日本茶ワークショップに参加して下さった方々も数人来てくださるなど、楽しく大変充実したひとときでした(抹茶は時間の関係でできませんでした)。



主催者	主催者名	タンペレ日本茶同好会	
	企画名称	日本茶テイasting	
日時	2020年1月6日(月)	会場	タンペレ日本茶同好会 ナーッタネン宅 (タンペレ市)
参加者属性 ※国籍や所属など	タンペレ日本茶同好会会員	参加人数	4名
実施言語	フィンランド語	使用茶 ※茶種・製造者など	大福茶、美作番茶、三年棒番茶、阿波番茶、 ぶくぶく茶(ジャスミン茶、番茶)、玉露

活動報告

タンペレ日本茶同好会会員の多くは裏千家フィンランド協会に属しており、それ以外の会員も日本に対する造詣が深いためフィンランドで出回っていないお茶のテイastingを求められることが多い。

今回は前回のリストになかった番茶3種と沖縄のぶくぶく茶のリクエストがあり、それらの地域、製造方法やレシピ(ぶくぶく茶)を説明しながらテイastingや実践(ぶくぶく茶)してもらった。

新年ということで結び昆布と梅干し入りの大福茶を最初に振る舞い、番茶の飲み比べ、ぶくぶく茶体験後最後は京都和束の玉露を玉露の宝瓶セットですすり茶で提供。

1月6日はこちらでは祝日、クリスマス休暇の最終日とあって参加者は少なかったが終了後投稿されたFacebookでの反響は悪くなかった。



主催者	主催者名	菅野由美	
	企画名称	鹿児島茶テイasting	
日時	2020年1月9日(木)	会場	禅寿司 (ヘルシンキ市)
参加者属性 ※国籍や所属など	Facebookのイベントでの応募のあった方々、以前他の日本茶のイベントに参加された人、お茶の同好会のメンバー等	参加人数	6名
実施言語	フィンランド語	使用茶 ※茶種・製造者など	鹿児島茶業会議所から送っていただいた煎茶3種(やぶきた、ゆたかみどり、さえみどり)

活動報告

鹿児島場の場所、気候についての説明をしながら16時スタートのため軽食を先に提供。軽食はおにぎりと鹿児島で食べられている茶節を用意。

その後3種を同条件(滋味、水色の鑑定時と同条件)でテイasting。テイastingの方法の説明と茶の品種について説明。かるかんと一緒にそれぞれのお茶をそれぞれに合った淹れ方で再テイasting。

最初は不安そうだった参加者も1度目のテイastingが終わるとお茶の味の違い、好みなどで話が弾む。

鹿児島茶以外の日本茶についてどのようなお茶が日本で飲まれているか、温かいお茶冷たいお茶どちらが好まれているかなど幅広い質問も出た。特に参加者から好評だったのはさえみどりとゆたかみどり。



主催者	主催者名	菅野由美	
	企画名称	鹿児島茶テイasting	
日時	2020年1月28日(火)	会場	禅寿司 (ヘルシンキ市)
参加者属性 ※国籍や所属など	Facebookのイベントでの応募のあった方々、以前他の日本茶のイベントに参加された人、お茶の同好会のメンバー等	参加人数	5名
実施言語	フィンランド語	使用茶 ※茶種・製造者など	鹿児島茶業会議所から送っていただいた煎茶3種(やぶきた、ゆたかみどり、さえみどり)

活動報告

鹿児島場所、気候についての説明をしながら16時スタートのため軽食を先に提供。軽食はおにぎりと鹿児島で食べられている茶節を用意。

その後3種を同条件(滋味、水色の鑑定時と同条件)でテイasting。テイastingの方法の説明と茶の品種について説明。かるかんと一緒にそれぞれのお茶をそれぞれに合った淹れ方で再テイasting。やぶきた、ゆたかみどりは2煎目、さえみどりは3煎目まで煎じて飲んだ。

中国茶に通じるフィンランド人が参加していたため中国茶との違いを聞かれることが多かった。主に形状と味の違い、煎じる時間の違いなどについて聞かれた。

今回の参加者はさえみどりが好きな方が多かったためかぶせ茶についての説明も追加。



主催者	主催者名	Common Helsinki (中村雅子)	
	企画名称	日本茶(煎茶)の美味しい淹れ方講座	
日時	2020年2月2日(日)	会場	Common Helsinki
参加者属性 ※国籍や所属など	Commonのお客様(フィンランド人・ 在フィンポーランド人)	参加人数	5名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	魚河岸銘茶のにゅう煎茶

活動報告

ヘルシンキ市にある日本雑貨店 Common Helsinkiで Common Helsinki店の取り扱っている魚河岸銘茶にゆうの美味しい淹れ方講座およびテイスティング。

基本の淹れ方を元に水温の違いによる味の違いの説明、回数による味の違いの説明を行いながら一煎目から三煎目を味ってもらう。

Common Helsinki店に置いてある茶器や茶道具一般、お茶による茶器の違いなどを説明。また煎茶だけでなく抹茶が流行っていることから抹茶の説明も少し挟む。

主催者が日本人のため彼女も話に参加してもらうことにより、より幅広いお茶の話が紹介できた。



主催者	主催者名	オークランド女性ネットワーク	
	企画名称	NZで暮らす 65 + 大切にしよう Quality of Life	
日時	2019年6月30日(日) 14時30分~16時30分	会場	The Spreading Tree
参加者属性 ※国籍や所属など	講演参加者	参加人数	参加者37名 + 講演者1名 主催スタッフ4名
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	2019年新茶 Premium Sencha New19 Nippon Tea Ltd

活動報告

会場後部に机をおき、新茶を淹れました。講演開始前、到着した参加者に温かい新茶を配りました。

途中、休憩時間には希望者に新茶の説明をしながら淹れました。

年齢層は、予想より若く30代の方も多く、久しぶりの新茶を大変喜んでいただきました。

主催者のご好意で、最後に日本茶大使活動の説明をし、それぞれのネットワークで、日本茶紹介の機会をいただきたくお願いをしてみました。

早速、いくつかの機会をご紹介いただきました。



主催者	主催者名	オークランド大学 医科研究学部 アジアンコミッティ	
	企画名称	Japanese tea tasting	
日時	2019年7月10日(水) 15時45分~17時	会場	オークランド大学 医科研究学部 会議室
参加者属性 ※国籍や所属など	アジアンコミッティメンバー(日本、中国、ベトナム、韓国)、コーディネーター (NZ)、日本人医科研究者	参加人数	9名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	2019上級新茶、焙じ茶、抹茶入り玄米茶、玉露水出し玉露 有機上級抹茶 Nippon Tea Ltd.

活動報告

●日本茶テイastingセミナー

1. 日本茶とは何か？ 他の Green Tea との違い
2. 日本茶の種類
3. 基本的な淹れ方
4. 淹れ方による味の違い
5. 急須、フィルターインボトルの説明
6. 抹茶の説明ー 本物を見分ける方法
7. デモンストレーションと試飲
新茶、抹茶入り玄米茶、焙じ茶
水出し玉露、玉露、有機抹茶
8. 質疑応答



コミッティメンバーは、それぞれのアジア諸国のお茶と、日本茶の明らかな違いに大変興味をもたれ、味も好評価でした。日本人研究者は滞在中、美味しい日本茶を飲んでいなかったため、新茶や水出し玉露を大変喜んでおりました。また、日本国内においてももっと日本茶にかんする啓蒙活動が必要ではないかという提案をいただきました。

NZ人のコーディネーターも、日本茶の美味しさに驚いていました。

短い時間でしたが、効率的なセミナーができました。

主催者	主催者名	Diocesan School For Girls Ms Anastasia Tsukamoto	
	企画名称	Japanese Tea Workshop	
日時	2019年8月2日(金) 12時~13時	会場	Diocesan School For Girls 日本語科教室
参加者属性 ※国籍や所属など	7年生(10~11歳) 日本語履修学生	参加人数	10名(3名病欠)+1 教員
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	2019上級新茶、焙じ茶、抹茶入り玄米茶、 宇治有機上級抹茶(Nippon Tea Ltd.)

活動報告

オークランドにある私立女子学校 "Diocesan" の日本語科主任教諭より授業の一部として日本茶セミナーを実施しました。

1. 日本茶基本情報
緑茶、ウーロン茶、紅茶の違い、抹茶とは何か、粉末茶との違い等
2. 日本茶淹れ方デモンストレーションと試飲
3. 抹茶^た点て方デモンストレーション
4. 抹茶を点てて飲んでみよう (お茶菓子つき)

初めて日本茶にふれる生徒がほとんどで、味になじみがないため、苦さや苦手意識を回避するために、抹茶チョコレートをお茶菓子として用意。

最後の抹茶だけでなく、日本茶試飲時にも口の中の味をリセットするために自由に食べてもらいました。この方法は大変好評でした。

提供した茶筌^{ちやせん}は、柄の長いマグカップ用で茶道の茶筌との違いを説明。

使いやすく、上手にクリーミーな抹茶を点てることができました。

お茶椀は、学校側より提供をうけたお味噌汁用のお椀を代用。

通常よりも薄めに点てた結果、抹茶が一番好評という結果になりました。

総じて、日本茶が苦いとかまずいと言った声はきかれず和やかな雰囲気ですすめることができました。



主催者	主催者名	Diocesan School For Girls Ms Anastasia Tsukamoto	
	企画名称	Japanese Tea Workshop	
日時	2019年8月5日(月) 9時30分～10時30分	会場	Diocesan School For Girls 日本語科教室
参加者属性 ※国籍や所属など	7年生(10-11歳) 日本語履修学生	参加人数	13名 + 1 教員
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	2019上級新茶、焙じ茶、抹茶入り玄米茶、 宇治有機上級抹茶(Nippon Tea Ltd.)

活動報告

オークランドにある私立女子学校 "Diocesan" の日本語科主任教諭より授業の一部として日本茶セミナーを実施しました。

1. 日本茶基本情報

緑茶、ウーロン茶、紅茶の違い、抹茶とは何か、粉末茶との違い等

2. 日本茶淹れ方デモンストレーションと試飲

3. 抹茶点て方デモンストレーション

4. 抹茶を点てて飲んでみよう (お茶菓子つき)

初めて日本茶にふれる生徒がほとんどで、味になじみがないため苦さや苦手意識を回避するために、抹茶チョコレートをお茶菓子として用意。

最後の抹茶だけでなく、日本茶試飲時にも口の中の味をリセットするために自由に食べてもらいました。この方法は大変好評でした。

提供した茶筌ちやせんは、柄の長いマグカップ用で茶道の茶筌との違いを説明。

使いやすく、上手にクリーミーな抹茶を点てることができました。

お茶椀は、学校側より提供をうけたお味噌汁用のお椀を代用。

通常よりも薄めに点てた結果、抹茶が一番好評という結果になりました。

日本語で全員自己紹介をしてくれました。講義は英語でしたが、お茶用語などは日本語を使い興味を引く形で行いました。



主催者	主催者名	Asian committee at the university of Auckland	
	企画名称	Asian Cultural Festival	
日時	2019年9月11日(水) 14時～16時	会場	University of Auckland Grafton Campus
参加者属性 ※国籍や所属など	オークランド大学 医科研究部 職員、 学生、関係者	参加人数	約260～280名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	2019上級新茶、抹茶入り玄米茶、宇治有機 中級抹茶、水出し玉露(宇治) (全てNippon Tea Ltd.)

活動報告

オークランド大学医科研究学部におけるアジア祭りに参加。最初に日本茶についてのスピーチをさせていただきました。

机2台ぶんのスペースで、日本茶を淹れるデモンストラーションと試飲を行い、ボードには日本茶製造過程のインフォメーションを掲示。

(作成はコミッティが担当)

スピーチに興味を持った方々がきれることなく、スタルに並んでくださいました。日本人医師研究者の先生方2名にも、お手伝いをいただき大変たすかりました。

パフォーマンスは、和太鼓、ベトナム民謡、中国民謡、中国楽器演奏。

スタルは他に、ベトナム春巻き体験、韓国習字体験、墨流し展示、中国華道展示がありました。

提供した日本茶は

1. 水出し玉露 フィルターインボトルでの提供
2. 2019 上級煎茶
3. 抹茶入り玄米茶
4. 宇治有機中級抹茶
5. 抹茶チョコレート



主催者	主催者名	North Asia Centre of Asia-Pacific Excellence	
	企画名称	Schools Conference : Japanese tea seminar	
日時	2019年11月23日(土) (1)9時20分~10時 (2)10時35分~11時15分	会場	University of Auckland Business School
参加者属性 ※国籍や所属など	9、10年生、オークランド近郊の 高校の日本語履修学生	参加人数	110名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(水出し)、抹茶入り玄米茶、上焙じ茶(水出し)、抹茶チョコレート (全てNippon Tea Ltd.)

活動報告

日本語履修学生対象により長期にわたり、日本語を履修してもらう事を目的にした集会。今年で2年目となり、日本茶とお習字のアクティビティを行います。

40分55名ずつのセミナーを2回行います。

1. 日本茶基本情報 スライドショーによる説明

2. 抹茶入り玄米茶の淹れ方デモンストレーション

教室後方で行い、水出し茶はフィルターインボトルにて準備し、それぞれに配布。

1 グループ8名とし、試飲用カップに番号を記載

- 1 : 抹茶入り玄米茶試飲 2名、
- 2 : 上焙じ茶(水出し) 3名
- 3 : 煎茶(水出し) 3名

3. 日本茶の感想や質疑応答

美味しいと感じたお茶は、1 上焙じ茶、2 抹茶入り玄米茶、3 煎茶の順位であった。

初めて日本茶を飲んだ生徒が90%、日本への渡航経験がある生徒は煎茶を好む傾向にある。

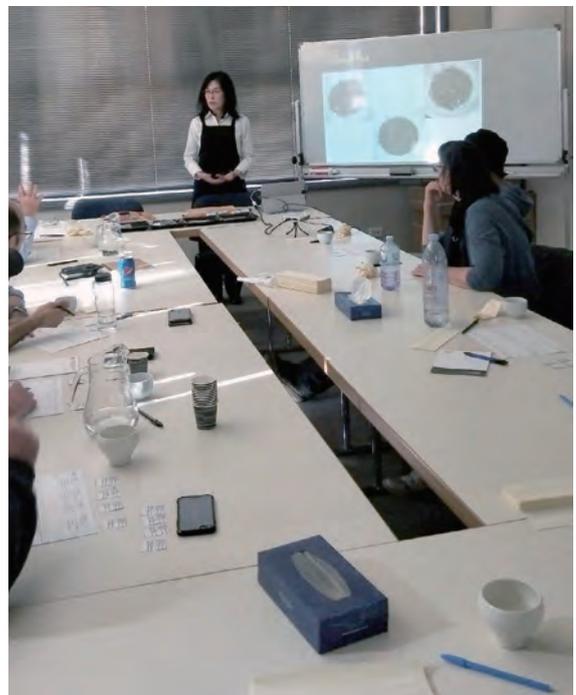


主催者	主催者名	伊藤園オーストラリア	
	企画名称	Japanese Tea - Green or Black	
日時	2019年8月22日(木)	会場	伊藤園オーストラリア
参加者属性 ※国籍や所属など	社員	参加人数	14名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶（伊藤園 オーストラリア、上級煎茶（鹿児島、蒸し製玉緑茶（長崎）、深蒸し茶（京都、白葉茶（静岡、阿波晩茶、石鎚黒茶、普洱茶（中国雲南省、普洱茶（静岡）

活動報告

茶歌舞伎を通して各茶の特徴を見てもらい、それぞれ産地や生産工程によるお茶の違いを感じてもらった。初めに煎茶4種を見分け、続くセッションでは後発酵茶4種を当ててもらった。各2煎ずつ淹れた。

セッションの後、珍しいお茶については説明を加えた。



主催者	主催者名	The University of Melbourne	
	企画名称	Japanese tea workshop	
日時	2019年9月3日(火)	会場	The University of Melbourne
参加者属性 ※国籍や所属など	メルボルン大学の学生	参加人数	30名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	上級煎茶（鹿児島）

活動報告

まず「茶」について説明。次に「日本茶」の分類について紹介した。日本茶を淹れるときに注意するポイントを挙げた。

当日淹れるお茶の背景を説明し参加者がグループに分かれて実際に淹れた。各グループの判断で24煎淹れた。日本茶に関するさまざまな質問に答えた。



41 オーストラリア

報告者 押谷 はるみ

主催者	主催者名	Pauline La	
	企画名称	Japanese tea workshop	
日時	2019年10月7日(月)	会場	Sushi Cafe
参加者属性 ※国籍や所属など	カフェオーナーとその顧客 全員 オーストラリア人	参加人数	4名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	上級煎茶、玉露、ほうじ茶（鹿児島）

活動報告

日本茶に関心が高い方々に玉露、煎茶、ほうじ茶の味も香りも全く違うものを基本の淹れ方で淹れ、日本茶の世界を広げてもらう。

玉露、煎茶とも煎を重ねて味を確認。

どのお茶も好評だったが特に玉露が人気。

お茶に対する様々な質問に答える。



主催者	主催者名	Elisa Walle	
	企画名称	What is tea ceremony all about	
日時	2019年10月31日(木) 11時30分~12時30分	会場	Balwyn Evergreen Centre
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人のセンター会員	参加人数	11名
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	抹茶

活動報告

オーストラリア人のセンター会員の方が対象。
茶道について歴史、所作等について紹介。
実際に抹茶を点てて試飲してもらう。
その後、日本茶全般について質疑応答。



主催者	主催者名	Moura Coal Festival ConniHee	
	企画名称	Moura Coal & Country Festival	
日時	2019年8月24日(土)	会場	Moura Recreation Grounds
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人(現地一般人)	参加人数	各2~3人ずつ計20名程度
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	有機さえみどり、有機玄米茶(八万寿茶園)、 抹茶(石川製茶)

活動報告

- ・煎茶と抹茶の違いの説明
- ・煎茶、玄米茶を淹れ方の説明をしながら淹れ、その後試飲してもらう。
- ・健康効果を随時説明する。
- ・抹茶点て体験をして飲んでもらう。

〈感想〉

子供から大人まで参加いただきましたが、大人には、うまみのよく出た煎茶の方が好みだという人が多く、子供には逆にうまみの強すぎない抹茶の方が飲みやすい、という意見が多かったです。



主催者	主催者名	Queensland government / Community of Queensland	
	企画名称	クイーンズランド州埼玉県友好都市締結 35 周年記念式典	
日時	2019年10月17日(木)	会場	州議事堂
参加者属性 ※国籍や所属など	オーストラリア人、日本人、領事館関係者、商工会関係者	参加人数	約300名
実施言語	英語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	狭山茶(かねもり森田園、深蒸し茶)

活動報告

埼玉県を紹介するブースの一つとして、埼玉県名産の狭山茶を呈茶。

日本茶大使に貸与されている常滑急須9つを使って、来られた方に順番にお淹れし、埼玉銘菓とともに試飲、試食をしていただく。

午後6時半からの開催で、ビールやお酒のブースもあったためか、予想していたほど大人数の方が日本茶のブースに来られたわけではなかったが、飲んだ方の印象は概ね良好。ただし、おすすめしても、断られるケースもあった。

一方で、一煎目と二煎目の味の違いを楽しむ方もいて様々な反応が得られた。

埼玉県出身者の方には、懐かしい味と言ってとても喜んでいただけました様子。

合計 90 ~ 100 杯近く呈茶した。



主催者	主催者名	Japan Foundation New Delhi and Negaland Anime Junkies	
	企画名称	Japan Caravaan 2019 in Radisson Blu Guwahati	
日時	2019年11月10日(日)	会場	インドアッサム州Guwahati
参加者属性 ※国籍や所属など	インド人 一般の人及び日本語を学ぶ大学生、 教師	参加人数	800人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶、ほうじ茶、玄米茶、抹茶、京都もりた園 さんの茶葉使用)

活動報告

- ・開催日に使用しているお茶についての説明及び、日本茶の効用を書いたパンフレットの配布
- ・茶葉の見本展示（日本茶インストラクターの見本茶を展示）
- ・煎茶、ほうじ茶、玄米茶、抹茶の淹れ方のデモンストラーション

冷茶（煎茶、ほうじ茶）を味わってもらおう。冷茶の場合と熱湯で淹れた場合の味の違いを説明。

お茶に合わせて日本の羊羹と和三盆を召し上がってもらおう。



主催者	主催者名	Women' s International Club	
	企画名称	Let' s Enjoy Drinking Japanese Tea	
日時	2019年11月26日(火)	会場	国際交流基金
参加者属性 ※国籍や所属など	インド人、ドイツ人、ギニア人、ベトナム人、ネパール人、イギリス人、日本人の女性(すべて Women' s International Clubのメンバー)	参加人数	18人
実施言語	英語	使用茶 ※茶種・製造者など	八女の涼冷茶(チャイチワークス) 煎茶、ほうじ茶、玄米茶 芳翠園 抹茶 舞妓の茶

活動報告

3時間かけて出した八女の冷茶を味わってもらう。

- ・ パワーポイントを利用して簡単なお茶の歴史、日本茶の種類、日本茶の効用、日本茶ができるまでの工程、日本の茶園マップの説明
- ・ 茶葉の見本展示 (日本茶インストラクターの見本茶を展示)
- ・ 煎茶の淹れ方のデモンストレーションと実習



お茶に合わせて日本の羊羹^{ようかん}とお菓子を味わってもらう。

- ・ 簡単な抹茶^たの点て方のデモンストレーション



主催者	主催者名	山本 春菜	
	企画名称	日本茶を楽しむワークショップ ～自分でいれてみよう！～	
日時	2019年10月11日(金) 17時～18時	会場	国際交流基金ジャカルタセンター 会議室
参加者属性 ※国籍や所属など	日本文化、日本茶に興味がある、 国際交流基金ジャカルタセンターの インドネシア人、日本人スタッフ	参加人数	14名(インドネシア人9名、日本人5名、途中 参加・途中退場あり)
実施言語	インドネシア語	使用茶 ※茶種・製造者など	狭山茶(深蒸し煎茶):体験用 狭山茶(普通煎茶、ほうじ茶、茎茶、粉茶、玄米 茶):展示用

活動報告

①お茶、日本茶についての簡単な説明（パワーポイント）
製造方法の違いで同じ葉から緑茶、紅茶、ウーロン茶が
できることをクイズで紹介

- ・製造工程の簡単な紹介
- ・様々な日本茶の種類の紹介（展示したお茶を見せて）
- ・日本の茶園を写真で紹介

②煎茶の淹れ方のデモ

お湯 1 カップ = 100ml、茶葉ティースプーン 1 杯、湯
冷まし 1 回、待ち時間 30 秒でデモを行った。

（インドネシア人には日本人の淹れ方では濃すぎる場合
が多いので、お湯の量は多めに紹介した）

③ 1 グループ 2 ～ 3 人で実践。2 ～ 3 煎目まで淹れた。
その後、お茶とお菓子を楽しみながら質問を受けた。

④最後に、体験で使用した茶葉で作った水出し煎茶を紹
介。カフェイン、カテキン、アミノ酸の溶出量グラフを
見せ、水出しで作ったお茶とお湯で淹れたお茶の味の違
いの理由を説明した。

⑤展示したお茶は時間の関係で体験はできなかったが、
オフィスのパントリー（給湯室）に自分で作るティーバ
ッグと一緒に置いておき、仕事中に楽しんでもらえるよ
うにした。

●質問

Q. 何煎目まで淹れられるのか？

A. お茶によるが、2-3 煎目まで楽しめる。

Q. 狭山茶は静岡茶など他の場所のお茶と違いがあるのか？

A. 狭山茶のほうが、火入れが強く、香ばしい風味のお茶
が多い。

Q. (粉末茶と抹茶の違いを説明した後) 抹茶ラテなど、
抹茶を使ったメニューがよくあるが、本当の抹茶を使っ

ているのか？

A. はっきりとわからないが、粉末茶を使っている場合、
業務用抹茶を使っている場合があると思われる。

Q. なぜ 2 煎目は湯冷ましをしなくていいのか？

A. (カフェイン、カテキン、アミノ酸の溶出量グラフを
見せながら) 2 煎目では、1 煎目で出切っていないカフ
ェイン、カテキンを楽しむため、より高い温度のお湯を
使う。だから湯冷ましは必要ない。

●感想

「面白かった」、「勉強になった」、「他に参加したい友人
もいるので、また実施してほしい」、「職員向けもいいが、
実際に来客にお茶をいれるのはオフィスボーイ（オフィ
ス清掃、給湯室管理をする他社からの派遣スタッフ）な
ので、彼らにも参加してほしい」、「これからは自信をも
って自分で来客時にお茶を淹れられる」

※当初、現地スーパーの煎茶も併せて使用する予定であ
ったが、購入が間に合わなかったため、手持ちのお茶
(日本で購入、レシートはすでに破棄)のみを使用した。
また、茶菓子には日本のお菓子としてどらやき、インド
ネシア菓子としてクッキー、バナナチップスを準備した。



主催者	主催者名	池谷香代子、リカルド・カイセド（日本茶アドバイザー）、Grupo Cultural Japonesa	
	企画名称	日本茶の利き茶体験とフードペアリング	
日時	2019年11月23日(土)	会場	ボゴタ市内（個人アパート内）
参加者属性 ※国籍や所属など	Grupo Cultural Japonesaメンバー、日本茶や日本文化に興味のあるコロンビア人	参加人数	15名
実施言語	スペイン語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶（静岡、茎茶）和紅茶（静岡、八女）、ほうじ茶、京番茶、手もみ茶、八女玉露、抹茶、オーガニック抹茶、など

活動報告

日本語教育にかかわるコロンビア人教師を中心としたグループと日本茶と日本の食材を合わせたフードペアリングイベントを開催。

和食に欠かせない昆布や旨^{うま}みといった独特の味わいを玉露に合わせたり、みそやワサビを使ったスナックやお菓子を試飲しながらそれに合わせる日本茶を試飲してもらった。

日本で飲まれる味わいの異なるお茶と、塩気や甘み、酸味など、コロンビアにはあまり存在しないお菓子やおつまみの組み合わせを新鮮に感じた参加者が多かった様子。コロンビアではお茶やコーヒーには甘味を合わせるのが普通だが、それぞれのお茶の味わいを引き出すような日本の食材との組み合わせに大変関心が集まった。

同じお茶でも産地や品種の違いで大きく味わいや水色、香りが変わるというのも初めて知った参加者も多く、実際に目の前で急須でのお茶の淹れ方や、抹茶の^たて方を見せたり、歴史やお茶のバックグラウンドにも興味をもってもらえた。

日本を訪れたことのある参加者もいて、日本文化や食材に高い関心のある人は日本茶の価値を高く評価していた。

お茶に合わせた食材は現地で購入したもの、知人に日本から代理購入してもらったもの、現地で手作りした和菓子（どらやきなど）などを使った。



主催者	主催者名	ボゴタ市ロスアンデス大学併設日本文化センター	
	企画名称	増田ゆきの	
日時	2019年11月27日(水)	会場	ロスアンデス大学併設 日本文化センター内教室
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語会話クラスの コロンビア人学生や 一般参加者	参加人数	10名
実施言語	日本語、スペイン語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(静岡)、ほうじ茶

活動報告

ロスアンデス大学・日本文化センターで一般向けに行われている日本文化について紹介・体験するクラスにて日本茶文化についてのプレゼンテーション及び試飲を行った。

現地大使館が主催する茶道デモンストレーションで抹茶を飲んだことがある参加者はいたが、日本産の煎茶を飲んだことがあるコロンビア人学生はいなかった。茶道と日常、日本人が飲むお茶の違いや、カテキンなどお茶の健康効果に興味を持つ人が多く、煎茶を苦いと感じる参加者よりも、おいしい、まろやかな味、と表現する人が多かった。お茶のカフェインを気にする人もいたため、ほうじ茶紹介及び試飲も行ったがほうじ茶の味わいも好評だった。

参加者に急須で煎茶を淹れる体験もしてもらい、おもてなしや思いやりといった気持ちを込めて日本茶をサーブすることも学んでもらった。



主催者	主催者名	Centro Idioma Asiatico (アジア言語センター)	
	企画名称	Eniki kaori、Carolina	
日時	2019年11月28日(木)	会場	Centro idioma asiatico センター内クラス
参加者属性 ※国籍や所属など	中級日本語クラス及び中国語クラスの コロンビア人学生	参加人数	8名ほど
実施言語	日本語、スペイン語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(静岡)

活動報告

ボゴタ市内にあるアジア言語学校の日本人教師担当の日本語クラス内で日本茶のプレゼンテーション及び試飲を実施。

参加者の生徒は大学生や若者で、普段からほとんどお茶を飲む機会がない人が多かった。コロンビアの市販のお茶はおいしくないので進んでお茶を飲むことはないと言っていたが、日本茶の歴史や中国茶との違い、コロンビアで飲まれるお茶の違いなどの話を聞いているうちに日本とコロンビアの飲んでいるお茶の違いに興味を持ってくれた人もいた。

日本文化に興味のあるコロンビア人は日本茶の味や種類に加えて、日本人にとってのお茶とはどんな存在なのか、精神面でのお茶の役割などに興味を持った様子。自分はあまりお茶を飲まないけど、お茶の健康効果を知って自分の親や祖父母にすすめたいという人もいた。自分たちで急須を使った淹れ方も練習してもらい煎茶の味も好評だった。



主催者	主催者名	ボゴタ市ロスアンデス大学	
	企画名称	Juan Camilo	
日時	2019年11月30日(土)	会場	ロスアンデス大学併設 日本文化センター内教室
参加者属性 ※国籍や所属など	日本語学科コロンビア人学生や一般 参加者	参加人数	17名
実施言語	日本語、スペイン語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(静岡)

活動報告

ロスアンデス大学日本語学科生徒及び一般参加者対象日本茶講座を開催した。日本茶アドバイザーのリカルド・カイセド氏にも協力してもらい、貸出用茶器を使用して煎茶の淹れ方体験を行った。

日本に行ったことがある人や日本語のレベルも高い参加者などからは、各産地のお茶の違いや玉露や抹茶の製法などの質問も出た。

二人一組でペアになり急須の持ち方や、お湯の温度の冷まし方など実践しながら楽しくお茶体験をしてもらうことができた。一煎目や二煎目のお茶の味の変化や他の人がいれたお茶を飲み比べてみたりした。

抹茶を点^たてる体験もしてみたいという参加者も多かった。



主催者	主催者名	康培士英・日語	
	企画名称	日本茶体験	
日時	2019年10月21日(月) 14時30分～16時15分(休憩15分含む)	会場	康培士内文化教室
参加者属性 ※国籍や所属など	英・日部学生(台湾人)	参加人数	8名
実施言語	日本語、中国語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶(綾鷹)、深蒸煎茶(掛川)、 抹茶(西尾)、焙じ茶(丸八製茶場)

活動報告

参加者は当初の10名から8名に変更になりました。

前半は煎茶について、資料に基づき簡単に説明をした後、普通煎茶を3煎めまで淹れてもらいました。茶殻は出汁醤油と鰹節で食べ、皆さん興味を持たれていました。また、お茶請けに出した伊勢茶クッキーがとても好評でした。

時間の関係から飲み比べをやめて、深蒸煎茶を飲んでいただきました。

後半は抹茶について、ほとんどの方が碾茶を見るのが初めてでした。作法とは異なる、簡単な楽しみ方をお伝えしました。小さな茶碗に注ぎ分けてお配りしました。反省点として、配る小茶碗の温めが足りなかったように思いました。日常抹茶パウダーに牛乳を入れ飲んでいる方が、「茶筌があればできるのね」と言われていました。

最後に焙じ茶と碾茶おにぎりを出しました。「おにぎりと焙じ茶は合うね！」と皆さん声を揃えていました。

日本語を習われているから日本茶にも興味があるかも、と思っていましたが、参加者の方々はほとんど日本茶を淹れたことがなく、淹れるのは烏龍茶、紅茶とのことでした。

来月日本旅行される方がいて、「日本に行ったら日本茶買いますね！」と話されていたので、合わせて急須などの茶道具の良さもお伝えしました。

今回は「平日の昼間」という教室の事情もあり参加者は予定より少なくなっていました。

担当者の方から「日本語も同時に学べる楽しいイベントなので、人数が集まればまたお願いします」と声をかけていただきました。日本茶ファンが増えてくれると嬉しいです。



主催者	主催者名	台中市港区芸術センター	
	企画名称	清風茶宴	
日時	2019年11月9日(月) 14時30分～20時(休憩1時間含む)	会場	清水眷村文化園區
参加者属性 ※国籍や所属など	市民(台湾)	参加人数	100名くらい
実施言語	中国語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶(綾鷹)(ふじかおり)、深蒸煎茶(掛川)、玄米茶、京番茶、ほうじ茶(丸八製茶場)

活動報告

午後1時からの茶会は、まず無我茶会で始まり、その後、踊りや琴の演奏など華やかな催しが行われる中で、午後2時半から茶席を行いました。

8種類の見本茶を並べ、屋外ということもあり、スケッチブックにお茶紹介をまとめました。

皆さんの興味を引くよう(最初はお茶よりお菓子に興味を持たれる方多いように思います)秋色の琥珀糖を手作りして飾りました。

お茶の簡単な紹介の後に普通煎茶、深蒸し茶、ほうじ茶、玄米茶又は番茶の順番でお出ししました。ほうじ茶は、鯉だしで炊いた碾茶飯をかけて茶漬けにしてお出したところ、とても好評でした。

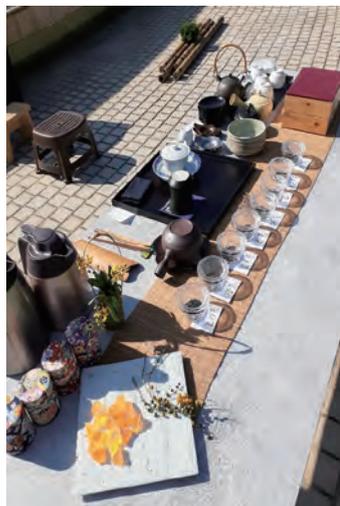
屋間は強風のため、茶合に置いた茶葉が飛んでしまうというハプニングもありました。

また、「玉露を飲んでみたい」と言われる方も何人かいらっしゃいました。今回は手軽なお茶を用意していたので、高級な玉露も用意したらよかったと後悔しました。

写真にはありませんが、韓国茶席から5人の方にほうじ茶の茶漬けを味わっていただきました。

夜になると茶会らしい雰囲気が出ていました。

家族(夫、娘)に手伝ってもらい、無事終えることができました。



主催者	主催者名	本人（大友愛子）	
	企画名称	日本茶体験	
日時	2019年12月5日(木) 10時～11時30分	会場	住居内会議室
参加者属性 ※国籍や所属など	日本人学校ご父兄(日本、台湾)	参加人数	10名
実施言語	日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶2種、深蒸煎茶、焙じ茶、紅茶

活動報告

当日、台中では珍しく冷たい日になりました。ウェルカムティーを紅茶に変えて、そのお茶を茶農家さん本人から購入した話も加えました。

紅茶とお菓子を楽しみながら、^{くつろ}寛いだ雰囲気の中で資料の説明をすすめました。

淹れ方のデモをした後に、^{ちやがら}茶殻を食べていただきました。茶葉を食べることに驚かれています。

二人ひと組で煎茶を3種類淹れていきました。
普通煎茶と深蒸煎茶を茶葉を変えては淹れ、味の違いを楽しまれています。
「急須で丁寧淹れると、とても美味しい」
「普段はティーパック茶や麦茶に慣れているので、新鮮な感じだ」
など、多くの感想が聞けました。

最後に^{てんちゃ}碾茶と梅干の茶飯にほうじ茶を入れて、お茶漬けにして出しました。

特に台湾の方が驚かれています。日本の方も「おもてなしの席で出してみたい」と言われています。

皆さん茶葉を食べることに興味を持たれていたの、茶葉料理の紹介も加えました。

ご家庭で実践していただくと嬉しいです。



主催者	主催者名	国立二林高校	
	企画名称	日本茶体験	
日時	2019年12月26日(木) 10時～12時	会場	国立二林高校 (彰化県二林鎮中西里二城路6号)
参加者属性 ※国籍や所属など	1年生(日本語選択)	参加人数	20名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	普通煎茶、深蒸煎茶、抹茶、焙じ茶、玄米茶

活動報告

当日は台湾らしい暖かく気持ちのよい日になりました。教室の近くのテーブルと椅子を会場にし、屋外で日本茶体験を行いました。

資料を簡単に紹介した後、茶種、茶器を日本語表記を交えて行いました。

普通煎茶、深蒸煎茶をそれぞれ淹れる体験をしました。「美味しい」という感想、茶托ちやたくを使い、丁寧に呈茶することも練習しました。

その後、淹れた玄米茶はとても好評でした。

抹茶を点てるのも飲むのも、皆さん初めての体験でした。点てるのに四苦八苦しながらも、楽しんでいました。最後はほうじ茶を淹れました。玄米茶、ほうじ茶、香り高いお茶は人気がありました。

抹茶を含め、日本茶を飲むのは今日が初めてということ。日本語(週1)で学ぶ学生たちにとってよい機会になったのではないかと、思いました。

11月の茶会で知り合いになった日本の方(写真隣り)にお話しを頂き、手配など助けて頂きました。抹茶体験は初めてでしたが、とても人気がありました。

煎茶も抹茶も楽しみながら紹介できるよう、工夫していきたいです。



主催者	主催者名	歲月靜好茶藝工作室	
	企画名称	尋味日本茶	
日時	2020年1月18日(土)	会場	歲月靜好茶藝工作室
参加者属性 ※国籍や所属など	台湾人、 茶藝師と学生	参加人数	12名
実施言語	中国語、日本語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶、深蒸し茶、かぶせ茶、玉露、玉緑茶、碾茶、 抹茶、ほうじ茶、玄米茶、粉茶。静岡/白形伝四 郎商店

活動報告

1. 日本茶の歴史、種類、製造方法を説明しながらそれぞれのお茶を淹れテイスティング。
2. 日本茶の種類、茶道具を中国語と日本語で紹介しました。
3. 普通煎茶と玉露を淹れてもらいました。その後、各自3煎めまで淹れました。
4. 皆さん台湾茶を学ばれているので、お茶の香り、茶殻の色を注意深く観察されていました。
5. 日本が好きで、日本に興味がある方ばかりです。その方々に日本茶を紹介できる時、言葉にならない嬉しい気持ちがこみ上げてきました。



主催者	主催者名	王文萱	
	企画名称	気楽に日本茶を楽しもう！	
日時	2020年2月4日(火) 13時～15時	会場	自宅(台北市士林区)
参加者属性 ※国籍や所属など	台湾人4人。4人とも年2、3回ぐらい日本に行っている。日本茶を飲む機会が多いが、深い理解する機会がない。	参加人数	4名
実施言語	中国語、日本語(専門用語)	使用茶 ※茶種・製造者など	宇治堀井七茗園、煎茶(皐月)、焙じ茶(宇治香)

活動報告

- ①茶の分類を紹介(緑茶、烏龍茶、紅茶)
- ②日本茶の定義を紹介
- ③煎茶の製造工程
- ④玉露、抹茶の栽培と製造工程
- ⑤番茶、焙じ茶の定義
- ⑥茶器の紹介
- ⑦煎茶の淹れ方(実演と体験)
- ⑧日本茶の保存
- ⑨焙じ茶の淹れ方(実演)
- ⑩茶殻の試食(バルサミコ酢+醤油をかけて)



主催者	主催者名	韓日ココロ交流会	
	企画名称	日本茶ワークショップ	
日時	2020年1月10日(金) 18時30分～20時	会場	TOZ文化センター
参加者属性 ※国籍や所属など	韓国人・在釜山の日本人	参加人数	25名
実施言語	韓国語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(東坂茶園・高木茶園) 焙じ茶(東坂茶園)

活動報告

日本茶を介して韓日交流をはかろうという気持ちでの主催者側からの依頼。

釜山は九州から近く、釜山在住の韓国人にとって九州は遠い存在では無いので、福岡県の高木茶園の煎茶と、長崎県の東坂茶園の煎茶を飲み比べて、同じ九州でも生産地や製造方法で味が変わってくることもお話ししました。

煎茶という同じカテゴリーで同じ九州産でも、味が違うことが皆さん新発見のようでした。

あと、参加者方で実際に急須で煎茶を淹れる際、1煎目は60℃位の温度で、2煎目は90℃で淹れてもらい、同じ茶葉でも温度で味が異なってくることを実感してもらいました。

お一人中学生のお子さん連れの在釜山日本人の親子がいらしゃったので、焙じ茶はカフェインがないので、中学生の子は安心してのめました。

18時半からの講座で、仕事帰りの参加者も多く、茶菓子でオランダ(韓国で流行中の日本菓子をモチーフにしたおこしのような菓子)をふるまいましたが、空腹に茶ではなく、菓子を食べながらお茶は参加者の皆さんは助かったようです。



主催者	主催者名	ソウル日本大使館 文化院	
	企画名称	新年行事 日本茶ワークショップ	
日時	2020年1月17日(金) 14時30分~16時	会場	ソウル日本大使館 文化院
参加者属性 ※国籍や所属など	韓国人	参加人数	26名
実施言語	韓国語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(東坂茶園)・焙じ茶(東坂茶園)・紅茶(東坂茶園)

活動報告

四年連続で担当することになった新年行事の日本茶ワークショップ。

毎年参加を楽しみにしている韓国人の方もいらっしゃるのとこと、今回は毎年同じである講座構成を変えてみました。

同じ茶農家がつゆひかりという品種で、いろいろな種類の茶をつくっているというお話を参加者に実際に試飲をしてもらいながら味覚でも体感してもらいました。

日本茶の放射能汚染問題が有って以来、日本茶の放射能汚染のレッテルがまだぬぐえていない韓国なので、毎年毎年、日本茶は飲んでも大丈夫なのかという質問があるため、今回は前持って九州の茶は原発事故があった地域から遥かに遠いという話を間接的に話すことで、より安心して召し上がって頂いていた印象です。

定員よりオーバーしての開講でした。

菓子は24名分しか無かったので、参加者方がわけあって菓子を食べてくれました。

やはり菓子があると和みのツールになると思います。

茶を淹れる実習になるとやはり盛り上がり、和気藹々な90分間となりました。

申し込みは早い時点で満席となりキャンセル待ち、申込者が全員が韓国人からだったということも、日本茶への関心がある韓国人は多いということもうかがえます。



主催者	主催者名	ソウル日本大使館 文化院	
	企画名称	新年行事 日本茶ワークショップ	
日時	2020年1月18日(土) 14時30分~16時	会場	ソウル日本大使館 文化院
参加者属性 ※国籍や所属など	韓国人・在釜山の日本人	参加人数	24名
実施言語	韓国語	使用茶 ※茶種・製造者など	煎茶(東坂茶園)・焙じ茶(東坂茶園) 紅茶(東坂茶園)

活動報告

四年連続で担当することになった新年行事の日本茶ワークショップ。

毎年参加を楽しみにしている韓国人の方もいらっしゃるということで、今回は毎年同じである講座構成を変えてみました。

同じ茶農家がつゆひかりという品種で、いろいろな種類の茶をつくっているというお話を参加者に実際に試飲をしてもらいながら味覚でも体感してもらいました。

日本茶の放射能汚染問題が有って以来、日本茶の放射能汚染のレッテルがまだぬぐえていない韓国なので、毎年毎年、日本茶は飲んでも大丈夫なのかという質問があるため、今回は前持って九州の茶は原発事故があった地域から遥かに遠いという話を間接的に話すことで、より安心して召し上がって頂いていた印象です。

1月17日に引き続き、昭和初期の着物をドレスにリメイクした衣装を着用してレクチャーしましたが、この日はワークショップ終了後に一緒に写真を撮って下さいという方が多かったです。

1月17日よりもよりアットホームな感じのワークショップでした。

日本茶に関する質問も多かったです。急須は日本に旅行へ行った際、どこで買えるのか?などといった質問もありました。



A background image of a tea plantation with lush green tea leaves. The leaves are vibrant and densely packed, creating a textured, natural setting. The lighting is soft, highlighting the veins on the leaves.

2019 年度
日本茶大使
自主普及活動リスト

各国での自主普及活動

国名	報告者	主催者名	企画名称	日時	会場	概要
アメリカ	安廣 佳奈子	Sanko Kitchen Essentials (カリフォルニア州サンフランシスコ市)	日本茶の試飲会	2019年 5月4日	活動者勤務の店舗	煎茶、ほうじ茶、抹茶、玄米茶を用意しお客様対象に試飲をしてもらい、種類によっての特徴や淹れ方の違い、産地の説明などを行う。
アメリカ	和氣 礼子	Rev Joshin Kuwahara	Satsuki Bazaar での呈茶	2019年 5月19日	Berkeley Buddhist Temple 2121 Channing Way Berkeley	年に1度のお寺主催のファンドレイジングをかねたイベント。日本食のブースや太鼓のコンサートなども開催。
アメリカ	和氣 礼子	静岡大学	UC Davis での静岡大学遠隔授業中での呈茶	2019年 6月12日	UC Davis 校 1 Shields Ave Davis	UC Davis に開設された茶の学科に所属する学生向けの授業。Zoom というシステムを使って静岡大学での授業を UC Davis にて同時配信。
アメリカ	和氣 礼子	Jetro	IT 企業 3 社でのお茶ワークショップのお手伝い	2019年10月 9日～11日	Google サニーベールキャンパス / SAP / Yelp	マインドフルネスのイメージがある日本茶を PR するために IT 企業のレクリエーションのひとつコマでワークショップを開催。
アメリカ	和氣 礼子	Sachiko Gee	ジャパントウン内でのお茶屋さんにて店頭呈茶	2019年 6月22日、 11月9日		店頭にて4種のお茶を試飲。
アメリカ	高橋 和美	マンションのロビー		2019年 12月10日		日本茶大使としてまず最も自分に近い人々への日本茶普及活動を行った。
カナダ	平井 大介		従業員を対象にした日本茶クラスの開催	2019年 3月12日		日本茶の基礎知識の説明、試飲、ほうじ茶を淹れる体験、日本茶を使った料理の試食などを行った。
カナダ	平井 大介	カルガリー領事館	天皇陛下誕生祝賀会	2020年 2月20日	カルガリー領事館	日本茶ブースにて日本茶の説明を行った。
イギリス	森國 俊江	St George's Hill Lawn Tennis Club	Friendship Group "All about Japanese tea"	2019年 3月14日	St George's Hill Lawn Tennis Club	百年以上の歴史を誇る伝統的なテニスクラブの社交イベントで、日本茶普及活動を行った。
イタリア	デアンジェリス 由紀子		グルメ フード フェスティバル2019	2019年 11月24日	イタリア トリノ (リンゴット フィエトリノ)	グルメ フード フェスティバルの「ヨーロッパアンティショウ」のゾーンの日本茶輸出促進協議会のブース補助。
イタリア	デアンジェリス 由紀子	杉山道場 クリスティーナ ベットリーニ		2020年 1月21日	トリノ 杉山道場	トリノにある柔道教室(トリノで一番古く、50年前に創設。創設者は日本人の杉山氏)で、日本茶の魅力のセミナー、ワークショップを行った。
イタリア	福井 順子	フィレンツェ市 日伊文化交流協会	GONDI 宮殿での椿祭 にてのコラボレーション	2019年 3月9日	フィレンツェ市 GONDI 宮殿	椿全種の品評会で、煎茶、手もみ茶の紹介を行った。
イタリア	福井 順子		開催式	2019年 8月4日	トスカーナ州 シエナ県 サンカッシャーノ・デイ・パツニ	女性農協団体の開催式のセレモニーとして日本茶を紹介。
イタリア	福井 順子		お茶勉強会	2020年 2月9日	フィレンツェ市	個人の館での茶の湯と日本茶講座、試飲会、勉強会を行った。
スペイン	中西 聖子		料理教室	2020年 3月8日、 3月22日	CC Ribera Baixa	料理教室の寿司の時間に、寿司と日本茶の関係について講義を行った。
ドイツ	星出 真江	Mr. Simon Parish	マインドフルネス 8 週間コースを始める前のひと時	2019年 4月9日	ドイツ・フランクフルト	桜茶と和菓子の試飲と試食を行った。
ドイツ	星出 真江	Simon Parish 星出真江	マインドフルネスと日本茶	2019年 10月27日	Studio Akiacki, Bornheimer Landstr.54HH, 60316 Frankfurt am Main	マインドフルネスワークショップ内で、日本茶のテイスティングを実施。
スイス	岡本 江美子	在ジュネーブ国際機関日本政府代表部	「ジュネーブモーターショー後の公邸レセプション」における日本茶の呈茶	2019年 3月18日	伊原大使公邸 Versoix (ジュネーブ近郊)	ジュネーブ国際モーターショー後のレセプションにて、呈茶を行った。

国名	報告者	主催者名	企画名称	日時	会場	概要
スイス	岡本 江美子	Gradelle ジュネーブ公立中学校 図書担当部 協賛：ジュネーブ領事事務所	中学校図書館内における日本文化紹介月間中における日本茶のプレゼンテーション	2019年 5月14日	Gradelle ジュネーブ公立中学校 図書室	地元の中学生を対象とした日本茶の試飲会を開催。
スイス	岡本 江美子	GAVI アライアンス	美味しく 健康に良い日本茶	2019年 8月29日	Gavi, the Vaccine Alliance Secretariat	本部ジュネーブでの職員向けに日本茶プレゼンテーション、煎茶の淹れ方のデモンストレーションとワークショップ、日本茶の健康面に関する説明を行った。
ポーランド	横江 誠人	Hotel Impresja	Festiwal "Japońskie impresje"「日本の印象」フェスティバル	2019年 9月8日	Hotel Impresja	日本茶についてのワークショップと試飲を開催。
フィンランド	菅野 由美	エスポー市成人教育機関	エスポー市成人教育機関主催日本茶教室	2019年 3月9日		フィンランド人対象に日本茶の淹れ方、種類、歴史などを説明した。年2回開催。
フィンランド	菅野 由美	お茶好きの同好会 (Teen ystäväät)	俳句の夕べ	2019年 5月21日		俳句の夕べにちなんで日本茶を提供。
フィンランド	菅野 由美	ティーピクニックイベント有志	ティーピクニックイベント	2019年 5月21日	ヘルシンキ市 カイヴォピスト公園	ティーピクニックイベントにて日本茶ブースを出展。
フィンランド	菅野 由美		従業員への レクリエーション	2019年 11月5日	ヘルシンキ市 カイヴォピスト公園	日本茶についての説明とテイスティングを行った。
フィンランド	菅野 由美	エスポー市成人教育機関	エスポー市成人教育機関主催日本茶教室	2019年 11月16日	ボゴタ市内の メイドカフェ KURENAI	フィンランド人対象に日本茶の淹れ方、種類、歴史などを説明した。年2回開催。
フィンランド	菅野 由美		ヘルシンキ市テーマ ティーショップ	2019年 12月29日	コロンビア日本 人学校	ジャスミンティー（中国産）と番茶（日本産）を使って沖繩のぶくぶく茶を再現し、テイスティングを行った。
フィンランド	菅野 由美		日本茶講座	2020年 1月6日	タンペレ市	タンペレ市の日本茶同好会会員に日本茶講座を行った。
フィンランド	菅野 由美		鹿児島茶の 普及活動	2020年 1月9日	ヘルシンキ市 禅寿司	鹿児島茶の普及活動を行った。
フィンランド	菅野 由美		鹿児島茶の 普及活動（2回目）	2020年 1月28日	ヘルシンキ市 禅寿司	鹿児島茶の普及活動を行った。
ニュージーランド	保科 千和子	在オークランド日本国総領事館 オークランド日本人会	Japan Day - 19th annual 2020	2020年 2月9日	ASB Showgrounds, Greenlane West	文化展示の一部にブースを展示し、日本茶全般の試飲、淹れ方デモンストレーション、及び説明を行った。
インドネシア	佃 寿江	佃 寿江	ERIA 夫人対象・お茶を楽しむ会	2019年 6月19日	Apt .PLAZA SENAYAN	ERIA 日本人奥様対象に「美味しい日本茶の淹れ方」についてレッスン。 基本の煎茶の淹れ方と、水出し煎茶の淹れ方について、説明・実践した。
インドネシア	佃 寿江	佃 寿江	日本の味「お茶・おにぎり」を楽しむ会	2019年 7月6日	Apt .PLAZA SENAYAN	「日本の味」、特に、お茶、おにぎり、お味噌汁に興味を持ったERIA オランダ人職員のリクエストで「煎茶の淹れ方講座」を開催した。
インドネシア	佃 寿江	佃 寿江	邦人対象 日本茶を楽しむ会 (美味しい和紅茶の淹れ方講座)	2019年 7月9日	Apt .PLAZA SENAYAN	「美味しい日本茶の淹れ方」講座参加者からのリクエストを受け、「美味しい和紅茶の淹れ方」と題して講座を開催

各国での自主普及活動

国名	報告者	主催者名	企画名称	日時	会場	概要
台湾	王文萱	日本茶花千鳥 (日本茶専門店)	日本茶の紹介	2019年 6月28日	日本茶花千鳥 (日本茶専門店)	日本茶の基本紹介、実際の淹れ方の体験(煎茶と焙じ茶)、水出しのお茶を試飲などを行った。
台湾	王文萱	日本茶花千鳥 (日本茶専門店)	日本茶と抹茶の紹介	2019年 8月23日	日本茶花千鳥 (日本茶専門店)	日本茶の基本紹介、抹茶の製作、抹茶・粉茶・粉末茶の違い、抹茶の歴史、抹茶の点て方の体験などを行った。
台湾	王文萱	楸椀文庫 (文化サロン)	日本茶 プレゼンテーション	2019年 9月5日	楸椀文庫 (文化サロン)	日本茶の基本紹介、実際の淹れ方の体験(煎茶と焙じ茶)、水出しの焙じ茶を試飲、茶殻でおにぎりを作る体験などを行った。
台湾	許千庭	台北市 金龍里センター	日本茶の 美味しい淹れ方講座	2019年 5月12日	文化活動センター	茶の栽培と製造方法説明、日本茶の美味しい淹れ方のデモンストレーションと体験を行った。
台湾	許宜祺	茗心企業社	日本茶の 美味しい淹れ方講座	2019年 6月30日	文化活動センター	茶の栽培と製造方法の説明、日本茶の美味しい淹れ方のデモンストレーションと体験を行った。

A background image of a tea plantation with lush green tea leaves. The leaves are vibrant and detailed, with some showing signs of being plucked. The overall tone is bright and natural.

2019 年度
日本茶大使
自主普及活動風景

2019年度 各国での自主普及活動風景



アメリカ 安廣 佳奈子



アメリカ 和氣 礼子



アメリカ 高橋 和美



カナダ 平井 大介



イギリス 森國 俊江



イタリア デアンジェリス 由紀子



イタリア 福井 順子





スペイン 中西 聖子



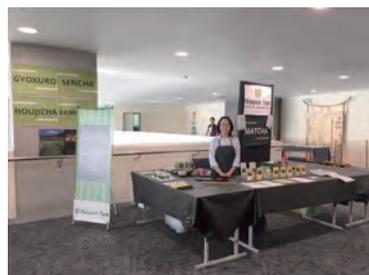
ドイツ 星出 真江



スイス 岡本 江美子



ポーランド 横江 誠人



ニュージーランド 保科 千和子

2019年度 各国での自主普及活動風景



インドネシア 佃 寿江



台湾 王文萱





2019年度 日本茶大使活動報告書

発行 日本茶輸出促進協議会
活動協力 NPO 法人日本茶インストラクター協会