

主催事業紹介

「味わい工房

～おどろきのお茶の世界～

実施日：1月18日（木） 晴 参加者：15人



今年度2回目の味わい工房は「お茶」をテーマに行いました。

講師は成田市にある喫茶店「小さなブックカフェ 鐘馮堂スローダウン」の店主にお願いしました。

まずは、あらかじめテーブルに用意しておいた紅茶からのクイズ。「どちらも同じティーバッグを使った紅茶ですが、一つは澄んだ色、もう一つは濁った色です。なぜ



このような違いができるのでしょうか？」答えは「水が違うから」。澄んだ色の紅茶は軟水、濁った色の紅茶は硬水を使っています。硬水にはマグネシウムなどのミネラル成分が多く含まれており、それが

茶葉と反応して濁っていたのでした。味もまったく違います。軟水で作った紅茶はいつも飲んでいる味ですが、硬水で作った紅茶は温泉の味に近い味がしました。



その後は紅茶の歴史などの講義がありました。「ちゃ」も「ていー」も元は中国語の「茶」から来ているが伝



播元の地域で音が異なっていたため、日本などへは「ちゃ」と伝わり、ヨーロッパへは「ていー」として伝わったそうです。

そして、いよいよ自分たちで珍しいお茶を淹れて飲んでみます。碁石茶やラプサンスーチョン（正露丸の香りのする中国茶）、ウーロン紅茶など13種類の中から選んで飲んでみました。とても勉強になり、珍しい体験をした2時間でした。