

フレンズ第22回総会

4月4日(土)

午前 10 時から

光のホール



今年もフレンズ総会の開催日が近づいてきました。

総会は2019年度の活動の報告

そして2020年度の予算を決める、大事な会議です。

楽しいアトラクションもありますので是非ご参加ください。

是非ご参加ください。

普段のお茶をもっとおいしく

フレンズ
スタッフ研修



1月28日(火)、講師に日本茶インストラクターの村田恵子さんをお迎えして、お茶の入れ方研修会を文化の家企画室で開き、18名が参加しました。

研修では3人一組になり、すっきりした渋みとうま味のバランスが良い京都府宇治産の普通蒸し煎茶と、深みのあるまろやかな味の静岡県掛川産の深蒸し煎茶の2種類を、茶葉の量、湯の量、湯の温度、蒸らし時間などをはかって入れ、味の違いを確かめました。

お茶にはさまざまな効能があり、特に抗酸化作用による生活習慣病の予防、抗菌作用によるインフルエンザや食中毒の予防などが知られています。毎日たくさん飲めば健康増進につながります。

お茶は少量単位で買い、開封後は常温保存し、茶筒の場合2〜3週間で使い切るように。また冷蔵庫に入れる場合は袋に入れてさらに密封式の袋などに入れ、使うときは2時間くらいかけてしっかり常温に戻してから開封するといいたそうです。

お茶の入れ方 1人分

- ①茶葉は2g。ティースプーンに1杯くらい。
- ②お湯は一度沸騰させてカルキ臭を抜く。湯の量は40ml。
- ③まず茶碗に8分目いれてから別の器に移し70℃にする。二煎目は85℃。



- ④湯を急須に移す。このとき使われた急須は帯網(おびあみ)のもの。深蒸し煎茶やお茶全般におすすめ。
- ⑤タイマーで計り、宇治のお茶は1分蒸らす。二煎目は30秒。静岡のお茶の場合は30秒蒸らす。二煎目は15秒。



←胴の周りに網が貼られた「帯網」の急須。一般的な「かご網」は、網の中で茶葉が開かないので味が落ちます。



- ⑥3人分のときは少しずつ何回にも分けて入れる。最後の1滴が一番おいしいので残さず入れる。
- ⑦入れ終わったら二煎目のために急須をトンと叩き、茶葉が真ん中にくるようにして、ふたを少しずらしておく。
- ⑧二煎目は渋みが増すので甘いお菓子に合います。



アトラクションは フルート演奏会



フルートを演奏する細川杏子さんは愛知県立大学大学院音楽研究科博士前期課程を修了。関西・東海地方においてソロやアンサンブルなどの演奏活動を行い、文化の家の創造スタッフとしても活躍中です。曲目は当日のお楽しみ。美しい音色に包まれて、すてきな時を過ごしましょう。

フレンズ役員を募集

2020年度フレンズ役員として活動したいと思われる方は、総会案内に同封されたハガキか、文化の家の事務局にお申し出ください。

フレンズ会員登録更新のお願い

2020年度に向けてフレンズ会員の登録更新がまだお済みでない方は、文化の家窓口で受付中です。お早めに登録の更新をお願いします。