

TAKE FREE

Fukujušo

Vol.

26

FEBRUARY.2024 2

Fukujuen



「結ばれるお茶とチョコ」
～舌の上でチョコとお茶が溶け合うティーペアリング～

※写真はイメージです。

CHA遊学パークで「日本一早い」茶摘みを開催



摘んだお茶の葉を茶の開祖 栄西禅師の像にお供えする弊社福井社長

関西文化学術研究都市の一角を担う福寿園のCHA遊学パークでは、研究の一環として、1年を通してお茶を収穫できる通年摘採に取り組んでいます。

研究成果の披露を兼ね、1月5日に日本一早い新茶の初摘みを行いました。摘んだお茶の葉は、茶業界の発展を祈願し、茶の開祖 栄西禅師の像にお供えています。

初摘みのあとは宇治川の畔にある宇治茶工房へと場所を移し、摘みとったばかりの茶葉を伝統の手もみ製法で宇治茶に。茶師がていねいに揉み上げた茶葉は、高い香りを放ち、まろやかな味わいに仕上がって

いました。

さっそく茶室「華松庵」にて手もみ茶の初茶会を開催し、日ごろからお世話になっている皆様に、出来あがったばかりの初手もみの宇治茶を味わっていただきました。

蓄えていたエネルギーを一気に放出させるかのように、今年も青々とした芽を吹かせてくれた茶の木。若々しい活力や滋養に満ちた自然の恵みをいただけることに感謝し、引き続き宇治茶文化をはじめ、お茶の楽しみや素敵な時間をお届けできるように努めたいと考えています。

■温室での初摘みについて
京都品種の「ごころ」を際耕(れきごう)栽培という、土のかわりに軽石を敷き詰め、液体肥料で育てる方法で栽培しています。100mlの実験温室は、温度・湿度・光を年間通じて自動調節しています。12月上旬頃から夜間にも蛍光灯を点灯してお茶の木を“深い休眠状態”にさせないことで、通常より4ヶ月芽吹きを早め、その新芽を新年早々に手摘で収穫しています。



手もみの様子



手もみ茶の初茶会



お茶の時間 | Tea Time of the Month

舌の上で、チョコとお茶が溶け合う“ティーペアリング”

「お茶は、直接嗅ぎとるより、ゆっくりと口に含んだほうがより鮮明に香気を感じることができます。お茶の温度はチョコレートの口どけにも影響しますので、お茶を淹れる適温にもこだわってお楽しみいただきたいです。」と、話すのは山本美紀さん。京都本店3階「メゾン・ド・マツダ福寿園」で、お茶を使った料理にふさわしいドリンクをお届けしているJSAシニアソムリエです。

「宇治抹茶ボンボン アソート」は、「濃茶トリュフ」と「抹茶みつ」の2つの味わいを感じていただきたいチョコレートです。抹茶をダイレクトにまぶした

「濃茶トリュフ」は舌先で茶の質感を楽しむことができ、デリケートな抹茶チョコレートで包まれた「抹茶みつ」は、口どけとともに抹茶のほろ苦さがあふれます。

玉露特有の香気を持ち、40℃の低温で淹れると旨味がやさしく広がる「金閣」とペアリングすれば、さらに深くお茶の味わいを感じることができます。熱めのお湯で淹れると口に残った余韻がリセットされてしまうことがあります。ゆっくりと時間をかけ、低温で淹れるのがおすすめです。



宇治抹茶ボンボン アソート
濃茶トリュフ、抹茶みつ各4個入
(税込)4,860円

玉露「金閣」
ティーバッグ
2g×10袋入
(税込)918円

※その他、リーフのタイプも
ございます。



宇治橋にたどる薫の面影、 橋姫の心を汲みて高瀬さす棹のしづくに袖ぞ濡れぬる

源氏物語「宇治十帖」の主人公は、光源氏の次男として育った薫です。第一帖の舞台は宇治橋。世の無常を感じていた薫は、源氏の異母弟でありながら俗聖として宇治に住む八宮を訪ねるようになります。3年の月日が流れた晩秋の月夜。宇治橋を渡り八宮を訪れた薫は、琵琶と琴をつまびく美しい女性を垣間見ました。八宮の二人の姫君です。薫は姉である大君に歌を贈り、八宮は薫に姫君の行末を託します。そして薫はその夜、自身の出生の秘密を知ることになります。

写真は、現在の宇治橋です。福寿園「宇治茶工房」や「宇治茶亭」の佇む宇治川畔から数百メートル下流に架かり、宇治と京との往來を支えています。



カテキンのがん予防・抗がん効果を考える

一生涯のうち日本人男性の2人に1人、女性の3人に1人がなんらかのがんになるとされています。がんはそれだけ身近な病気といえます。

緑茶に含まれるカテキンには、発がんを予防する3つのはたらきがあります。

1. 細胞の遺伝子損傷を防ぐ
2. 遺伝子に変異した細胞の増殖を抑える
3. 細胞の悪性化(がん)を防ぐ

また、既になんらかのがんになった細胞に対しても、自ら死滅(アポトーシス)するように誘導するはたらきがあります。ヒトにおけるカテキンのがん予防・抗がんに対する有効性は、実証研究の進展により、さらに明らかになるものと期待されています。



カテキンを手軽に丸ごと摂取できる「抹茶スティック」(2g×10袋入)/税込1,620円)など抹茶がおすすめです。



～広がれ交通安全の輪～で宇治警察署様とコラボ

交通事故防止府民運動行事「あわてんぼうちびっこサンタからプレゼント～広がれ交通安全の輪～」が宇治茶工房の地元である宇治市総合福祉会館で開催されました。幼稚園児のサンタクロースたちは、見守り隊などを務める福祉委員の皆様に感謝を込めたプレゼントを贈呈。中には、宇治警察署様と宇治茶工房がコラボ製作した交通安全メッセージ入り「宇治の朝 玉露一煎パック」も入っています。併催されたミニ交通安全教室では弊社スタッフが協力しました。「宇治の朝 玉露一煎パック」は、今後も宇治警察署様の啓発活動などで活用いただく予定です。



ミニ交通安全教室の様子
(左:宇治茶工房チームの森口さん)

プレゼントの内容(宇治の朝 玉露一煎パック)を説明する宇治警察署員さん

福祉委員の方々へ
プレゼントを渡す園児さん

京都製菓の専門学生さんが弊社のお茶を使ったスイーツづくりに挑戦

学校法人大和学園京都製菓製パン技術専門学校では、企業の具体的な課題に解決策を提案する授業、「企業コラボ演習」を展開しています。今回は、12名の学生さんが、宇治茶工房より提供したお茶を使ったイトインデザートメニューとテイクアウトスイーツづくりに挑戦しました。成果発表会では、お茶を使ったどらやきやムースケーキ、ダックワーズなど、フレッシュなアイデア満載のスイーツが発表され、「お茶の味わいが感じられ、またストーリー性もゆたかなスイーツ!」と総評させていただきました。今後もお茶を使ったお菓子づくりのコラボなどを検討していきます。お茶の魅力にふれていただくことで、学生さんたちのお菓子づくりの可能性が広がれば幸いです。



試作風景

成果発表会の様子

抹茶クランチアイス

デザートタイムに、あたたかい抹茶ラテと冷たいアイスクリームはいかがでしょう。今月号は「碾茶入り抹茶クランチショコラ」を使ったかんたんでおいしいアレンジレシピを紹介します。

【作り方】

- ①「碾茶入り抹茶クランチショコラ」を粗めに砕いてバニラアイスに混ぜます。
- ②ディッシャーで①をすくい、冷やしたアイスクリームグラスに盛るだけで完成！

砕いたクランチショコラは、この他にもいろんなデザートのトッピングに最適。濃い目に点てた抹茶をソースとしてかけることもおすすめです。

「碾茶入り抹茶クランチショコラ」は、石臼挽きの抹茶チョコに、まるやかな旨味の碾茶*と、薄焼きクッキーをフレーク状にしたフィアンティーヌをふんだんに加えた風味ゆたかなチョコレートです。サクツとした歯ざわりは、砕くとさらにナッツのような食感が増し、いつものアイスクリームが特別なデザートに変わります。ぜひお試しください。

※石臼で挽いて抹茶にする前の茶葉



【今回使用した商品】

碾茶入り抹茶クランチショコラ 5個入 (税込)918円



Instagram 福寿園大丸心斎橋店

お茶を使ったアレンジレシピの他、季節のお茶の楽しみ方などをアップしています。ぜひフォローをお願いします。

帝国ホテル大阪様で、「新春 石臼でお抹茶挽き体験」を開催

新年を彩るさまざまなイベントが催された帝国ホテル大阪様で、ワークショップ「新春 石臼でお抹茶挽き体験」を実施し、ご自身で挽いた抹茶にお菓子をそえてお召上がりいただきました。参加いただいた皆様からは、「お正月をホテルで過ごすのが恒例。家族との石臼挽きはとても新鮮な体験になりました。」との感想もいただいています。そして多くの方からワークショップ開催のご要望をいただきました。

福寿園では、全国の皆様にお茶のおいしさを知っていただきたいと考え、ワークショップをはじめとするイベント開催の他、各地で催される京都展にも積極的に出展しています。2024 年上期に開催される催事はホームページに掲載中です。ご確認の上、ぜひご来場くださいませ。



◀「2024年上期 京都展等催事 出展のご案内」はこちら

福寿園の2月の出店催事情報

【バレンタイン催事】

開催中～2月12日 山陽百貨店(兵庫県)
開催中～2月14日 そごう千葉店(千葉県)、大丸京都店(京都府)、阪神梅田本店(大阪府)、神戸阪急(兵庫県)、大和香林坊店(石川県)、大和富山店(富山県)

【京都展】

2月21日～2月26日 伊勢丹立川店(東京都)
2月29日～3月5日 福屋百貨店八丁堀本店(広島県)
【関西味めぐり】
2月28日～3月6日 長崎浜屋(長崎県)

