

TAKE FREE

FukujuSo

Vol.

32

AUGUST.2024 8

Fukufuen



夏の暮らしに、お抹茶を

※写真はイメージです。

第3回「福寿園・お茶の文化賞」授賞式が行われました

第3回「福寿園・お茶の文化賞」の授賞式が京都文化博物館で行われました。この賞は、弊社社長や名誉会長を務め、永年にわたり茶産業・茶文化の振興に生涯を捧げた故 福井正典元名誉会長の遺志を受け継ぎ、公益財団法人京都文化財団様が「お茶の文化」について活動する個人や団体を表彰するものです。

寄付者を代表して弊社社長 福井正興が挨拶をし、主催者の公益財団法人京都文化財団の山田理事長より、下記2名の受賞者に表彰状が授与されました。弊社は、今後もお茶にまつわる文化芸術がより多彩に根強く、京都から日本、世界へ波及していく活動をサポートしてまいります。



前列左から5名は、弊社会長、弊社社長、吉田利一様、中山圭子様、山田啓二様



弊社社長のご挨拶

大賞

吉田 利一様

竹の本簾覆下(ほんずおおいした)製法で国内唯一の生産者であり、手もみ技術等、伝統的生産技術の伝承、技術の研鑽に努めておられます。また日本最古の茶園 高山寺茶園の保存にも尽力されています。

この度は、誠にありがとうございました。私は、代々宇治市小倉町(玉露発祥の地)で育ち、父や祖父の背中を見て、何の抵抗もなく宇治茶の後継者となりました。父は早くこの世を去りましたが、父や祖父が守り残してきた手もみ宇治茶製法の技術、本簾の覆下栽培、宇治茶の原点である高山寺の茶園管理は、少なくとも私の代で絶やしたくないとの思いで続けてまいりました。私には息子が2人おり、幸いにも後を継いでくれ、現在は3人で茶づくりに励んでいます。引き続き、宇治茶振興に努めてまいります。



奨励賞

中山 圭子様(株式会社虎屋 特別理事・虎屋文庫首席研究員)

お茶には欠かせない和菓子の研究普及に努める第一人者で、意匠や歴史についての執筆や講演等で活躍されています。虎屋文庫での資料管理や展示等、今後もお茶の魅力を引き出す食文化の発信が期待されます。

この度は「福寿園・お茶の文化賞 奨励賞」を賜り、大変光栄に存じます。卒論のテーマに「和菓子の意匠」を選び、虎屋の菓子資料室虎屋文庫で執筆や展示企画など、さまざまな活動ができたからこそと、ご支援いただいた多くの方々に感謝しております。お茶と和菓子との関係は深く、共に日本人の暮らしに欠かせないものです。今後も両者のつながりを大切に、日本の食文化の継承と発展に努めたいと思います。



江戸時代の菓子見本帳 画像提供:株式会社虎屋



冷たい抹茶のイメージ ゴクゴク飲む場合は、薄めに作るのがおすすめです。

お茶の時間 | Tea Time of the Month

夏の暮らしに、抹茶をとり入れてはいかがでしょうか

猛暑日が続く毎日、冷たい飲み物が欠かせませんね。疲労回復も兼ねて、冷たい抹茶をおすすめします。苦味・渋味もほどよくスッキリとした後味が心身をリフレッシュさせてくれるはず。お気に入りの夏茶碗やグラスに氷を浮かべ、見た目も涼やかに。心身を涼味で満たす、夏の穏やかなティータイムを楽しんでみてはいかがでしょうか。おすすめのアレンジレシピを紹介いたします。ぜひ毎日の暮らしにとり入れ、楽しんでみてください。

■冷抹茶の作り方

抹茶2~3gを入れた抹茶碗に、80℃のお湯50mlを注ぎます。

最初は、ダマにならないように茶筌で軽くかき混ぜます。次に茶筌を勢いよく前後に振って十分に泡立て、最後はゆっくりと混ぜて表面の泡を

細かく仕上げます。濃い目の薄茶を点てる要領です。そこに氷を2~3個浮かべれば、出来上がり。

■マイボトルで作る

テイクアウト抹茶の作り方

マイボトルに抹茶2gを入れ、冷水200mlを注ぎ、蓋をしてよく振れば出来上がり。

お好みの味わいになるよう、抹茶の量はマイボトルの容量に応じて調節してください。

飲む前にもう一度よく振り、できるだけ早めに飲み切りましょう。

■お茶屋のかき氷

抹茶シロップの作り方

抹茶10gを10mlのお湯で溶かし濃い抹茶を作ります。そこに白蜜120mlを入れてよく混ぜれば完成です。甘さは白蜜の量で調節しましょう。

お好みで小豆や白玉などをトッピングすれば、おうちで本格的な宇治金時のかき氷が楽しめますよ。

■濃茶アフォガートの作り方

抹茶3gにお湯20~25mlを入れ、なめらかな艶が出来るまで、茶筌で練るように混ぜます。バニラアイスにたっぷりかければ完成です。

器に残った抹茶に、お湯を足して茶筌で点てれば薄茶ができます。濃茶アフォガートと一緒に楽しむこともおすすめです。



宇治金時かき氷のイメージ

薫の変わらぬ想い、そして水面の小舟のように揺れる浮舟の心

薫と結ばれた浮舟は、宇治の山荘で暮らし始めます。しかし、薫は身分の高い正妻や世間の目を気にして頻繁には通ってこないため、寂しい日々を送ることになります。ある夜、浮舟の元に久々に男性が現れますが、それは薫ではなく匂の宮でした。浮舟に心惹かれ、忍んで来たのです。浮舟は驚きと戸惑いを感じますが、やがて匂の宮の情熱的な愛情に心を動かされていきます。その後、久しぶりに薫が宇治に戻り、浮舟に都で新しい家を建てていることを伝えました。一方、匂の宮からも彼との新しい住まいに来るよよにとの申し出があり、二人の間で心が揺れ動きます。薫の誠実さと匂の宮の情熱的な愛情の間で浮舟は苦しみ、自分の不実な想いに悩むのでした。



宇治茶工房のすぐ近くに朝霧橋があります。写真は、橋のたもとにたたずむ浮舟と匂の宮の像。

ちゃきちゃきヘルスケア | Tea & Health

お茶で水溶性ビタミンの摂取を

緑茶は、他の飲料と比べ水溶性ビタミン(B2、葉酸、C)の含有量が豊富で、バランスよく摂取することができます。

ビタミンB2

エネルギー生産を助け、からだの成長を促す
皮膚や粘膜を保護する効果

葉酸

ビタミンB群の一種で、赤血球の生産を助ける
動脈硬化を予防

ビタミンC(主な効能)

抗酸化作用による心疾患の予防
ビタミンEと併せて、日焼けを予防
コラーゲン合成を促進し、皮膚や血管の健康を維持
鉄分の吸収を促進し、貧血を防ぐ

緑茶に含まれるカテキンはビタミンCの分解を防ぐため、その効能を損なうことなく摂取できます。夏真っ盛り、たっぷりのお茶で水分補給しながら、からだが好き水溶性ビタミンを摂取しましょう。



【おすすめ商品】

新商品 冷茶「れもん緑茶ティーパック」5g×15袋入/税込1,728円



◀福寿園公式オンラインショップからもご購入いただけます。

武者小路千家官休庵様の勉強会にて、ご利用いただきました

御家元ご夫妻にもご来臨賜り、社中の皆様とともに半日かけてCHA遊学パークをご利用いただき、茶道の背景にあるお茶とその文化を多様な視点でご覧いただきました。初夏の開催に合わせて、茶摘み体験や新茶の水出し茶、新芽の天ぷらなど旬の味覚をご賞味いただき、新茶の時期だけの貴重な体験をお楽しみいただきました。



▲福寿園観光ポータルサイト
体験・観光施設は、教育や研修の場としてご利用いただけます。



青空の元、茶の新芽を手摘みしていただきました



碾茶炉(抹茶の原料となる碾茶を作る機械)のご見学



茶室には御家元ご夫妻にお書きいただいた軸をお掛けしました(奥:御家元、手前:弊社社長)



石臼で抹茶を挽く体験もしていただきました

アールスペース福寿園 | Solo exhibition

～9/1 sun |

伝統の木工技術×お茶で創り出すアートの世界 中川周士氏『茶の杜に惑ふ 一個細胞が見る夢』が9/1まで開催中

「お茶をいただきながらアートを楽しみ、お茶の文化を見つめ直す」そんな機会を提供するアールスペース福寿園(京都本店7階)では、中川周士氏の個展『茶の杜に惑ふ - 一個細胞が見る夢 -』を開催しています。本展では、茶畑からお茶が生産されるプロセスの中で、規格外となった茶葉や枝を素材としたインスタレーション作品で空間を構成しています。重要無形文化財保持者である父・中川清司氏に師事し、伝統的な木工技術を継承しながら、現代のライフスタイルにも溶け込む工芸品を制作し続ける中川周士氏。一方、美術大学で育んだ感性を活かし、コンテンポラリーアートの世界でも精力的に活動している経験が、本展にも活かされています。伝統の木工技術を起点としながら、領域に捉われず想像を拡げ、可能性を追求する作家・中川周士氏の新たな挑戦と問いかけをぜひご覧くださませ。



作品の一部



中川氏



展示風景

福寿園の8月の出店催事情報

【親子で学ぶ日本茶教室】8月17日・18日 グランフロント大阪(大阪府)

新メニュー・夏季限定メニュー ぜひご賞味ください

宇治館「福寿茶寮」(宇治茶工房)

【夏季限定】「宇治抹茶アイス氷 わらび餅添え」、
「ほうじ茶アイス氷 わらび餅添え」

各(税込)1,650円 9月末頃までの提供

例年夏に人気の宇治茶を使ったアイスかき氷がバージョンアップして再登場。

抹茶・ほうじ茶をたっぷり使い、こだわりの蜜をかけた氷の上に、福寿茶寮オリジナルのわらびもちと甘味を引き立てる自家製の五色豆、ホイップクリームをトッピングしました。夏の宇治を訪れた思い出に、ぜひ濃厚なお茶の味わいが楽しめるかき氷をご賞味ください。



京都館3階「メゾン・ド・マツダ福寿園」(京都本店)

【要予約】「特別メニュー」

(税・サ込)36,300円、24,200円

お祝い事やハレの日を彩る旬の高級食材を取り入れた“宇治茶を食べるフレンチ・コース”に、2つのプランをご用意いたしました。

ウェルカムティーから前菜・主菜・デザート・バゲットにいたるまで、すべての料理に合わせた異なる茶種の茶葉を使用しています。当店でしか味わうことができないスペシャルメニューです。大切な方と素敵なお時間を。



福寿園公式サイト・オンラインショップがリニューアルしました

福寿園ホームページと福寿園オンラインショップが統合、一つのサイトから利用できるようになりました。当サイトでは、福寿園の歴史やお茶づくりへのこだわり、よみもの、お知らせなどの情報掲載の他、お客様がより快適にお買い物をお楽しみいただけるよう、さまざまな機能が追加されております。

オンラインショップ:新機能の一例

- ・お支払い方法が増えました
(Amazon Pay、PayPay、GMO後払いが追加)
- ・領収書の電子発行が可能になりました
- ・定期購入機能を導入しました

これからも、皆様に有益な情報やコンテンツの拡充に努め、より使いやすくなるよう、新しい機能も追加してまいります。ぜひご利用くださいませ。



公式サイト トップ画面の一部

公式オンラインショップ トップ画面より



◀福寿園公式サイト・オンラインショップ

