

# Fukujuso

OCTOBER 2025 10

Vol. 46

ご自由にお持ち帰りください

10月31日は

日本茶の日――

・秋はいろいろなお茶を楽しもう  
・淹れる温度で変わるお茶の健康効果  
・全国各地の京都展に出店中！



Fukujuen



お茶の時間 ■ Tea Time of the Month

## 10月31日は日本茶の日 ～秋はいろいろなお茶を楽しもう～

10月31日といえば、「ハロウィン!」と思う方も少なくないことでしょうが、実は「日本茶の日」でもあります。日本にお茶を広めた“茶祖”、臨済宗の開祖・栄西が、宋から茶の種子を持ち帰ったとされる日です。そこで日本茶の魅力について改めてご紹介します。

まず、緑茶・烏龍茶・紅茶など、実はすべて同じ茶の葉から作られていることをご存じでしょうか？お茶は発酵(酸化)度合いによって大きく3種類に分けられ、それぞれ異なる味や香りが生まれます。

・摘み取った茶葉をすぐに加熱して発酵を止めたもの→ **不発酵茶(緑茶)**

・茶葉を少し発酵させてから加熱したもの→ **半発酵茶(烏龍茶)**

・茶葉を十分に発酵させてから加熱したもの→ **発酵茶(紅茶)**

発酵(酸化)度合いによって風味や香りが大きく変わる、そこがお茶の奥深く面白いところです。

お茶の原料であるチャノキ(茶の木)は、日本各地で栽培されており、地域ごとの気候や土壌、標高などの違いによって、味や香りにも個性が生まれます。なかでも、福寿園が創業当初からお届けしている“宇治茶”は、山城地域特有の気候風土や技術により、特に高品質なお茶として親しまれてきました。

宇治では、茶園に覆いをかけて日光を遮ることでまろやかな旨味の強いお茶を育てる「覆下栽培」という方法が発明されました。

この茶葉が、“玉露”や、抹茶の原料になる“碾茶”となります。

宇治茶の特長は、やや黄みがかった透明感のある水色と、濃厚な旨味、甘み、香りのバランス。深みのある上品な味わいをご堪能いただけます。

日本茶は、産地や製法によって、色や香り、味わいが驚くほど異なります。玉露、かぶせ茶、煎茶、ほうじ茶、玄米茶、かりがね(茎茶)など、その種類も実に多彩。飲み比べいただくことで、お茶の世界の楽しみがさらに広がります。



◀様々なお茶が福寿園オンラインショップから購入できます

## 秋の味覚にぴったり！秋におすすめのお茶

食欲の秋の到来です。魚介類や野菜、フルーツなど、多くの食材が旬を迎えます。この季節ならではの味覚にぴったり寄り添うのが、福寿園のお茶です。季節限定のお茶もございますので、お早めにお楽しみください。

### ゆず緑茶(季節限定)

茶摘みに茶園に覆いをして旨味を引き出したかぶせ茶に、国産のゆずの果皮をブレンドしました。ゆず果皮にはビタミンCやリラックス効果があるリモネンが果汁より多く含まれています。かぶせ茶のまろやかな旨味とゆずのすっきりした風味をお楽しみください。

■ティーバッグ 3g×10袋入 (税込)918円



### 熟成玉露(季節限定)

碾茶や玉露など覆下栽培のお茶は、製造してすぐに味わうより、ひと夏のあいだ涼しい場所で寝かせることで、よりおいしくなるとわれています。福寿園の茶師が、旨味の強い品種を中心に配合した茶葉を独自の方法で保存・熟成し、丹念に仕上げたこだわりの玉露です。覆い香と旨味が増した、まろやかな味わいをご堪能いただけます。

■40g袋入(税込)1,620円



### 抹茶入り宇治煎茶(季節限定)

香ばしく仕上げた煎茶に、石臼挽きの宇治抹茶をブレンドしました。煎茶のきりっとした渋味を、抹茶のまろやかな旨味がやさしく包み込みます。どんなお料理とも相性がよく、秋の味覚をより一層引き立てます。

※福寿園オンラインショップでの取り扱いはありません。

■80g袋入(税込)864円



### 和紅茶

和紅茶とは、日本の茶園で育てられた茶葉を日本国内で加工した紅茶です。

福寿園の和紅茶には、京都府南部・和東産の茶葉を使用。紅茶づくりに適したセカンドフラッシュ(夏に収穫した茶葉)により、渋味を抑えたまろやかな甘みが生まれます。秋のティータイムやハロウィンパーティーにおすすめです。

■50g袋入(税込)1,080円





## 福寿園山城館で茶菓子作り体験がスタート

お茶のテーマパーク「福寿園山城館」茶菓子工房で、新たに菓子作り体験が始まりました。手作りいただけるのは「茶通<sup>ちやつう</sup>」。伝統的な和菓子をアレンジし、抹茶と煎茶を贅沢に使った、山城館オリジナルの茶菓子です。仕上がったら「茶通」に合うお茶をお選びいただき、一緒に味わっていただきます。お菓子作りの達成感とお茶の香りに包まれるひとときを、ぜひお楽しみください。

■価 格:(税込)1,100円

■時 間:10時、11時、13時、14時、15時～  
(体験時間:約40分)

■休館日:月・火



◀ 詳細、ご予約は福寿園山城館  
公式サイトをご覧ください。



## お茶のレシピ ■ Tea recipe introduction

### ほうじ茶粥

朝晩の冷え込みに秋の気配を強く感じるようになりました。ちょっとした肌寒さを内からやさしく和らげてくれるのが「茶粥」です。香ばしいお茶の香りと、ほっとするやさしい味わい。心も体も温めてくれるひと碗です。

#### 【材料(1人分)】

・お米 1/3合      ・水 400cc

・ほうじ茶 6g      ・お茶パック 1袋

- ① 研いだお米と水を土鍋等に入れる
- ② ほうじ茶の茶葉をお茶パックに入れ、①に入れる
- ③ 鍋の蓋をして沸騰するまで中火で炊く
- ④ 沸騰したら、ほうじ茶が入ったパックを取り出す
- ⑤ 蓋をとったまま、弱火で13~15分炊いたらできあがり  
お好みで、さつまいもなどの具材と一緒に炊き込んだ



り、抹茶塩やごま、うめぼし等をトッピングしていただくのもおすすめです。

## 秋、茶のところにふれる酬恩庵(一休寺)を訪ねて

紅葉の名所としても知られる禅寺「酬恩庵(しゅうおんあん)」、通称「一休寺」。室町時代の風狂の僧・一休宗純が晩年を過ごしたこの寺には、飾らぬ美と深い禅の精神が息づいています。静かに苔むす石畳の参道や、秋色に染まる枯山水の庭園を歩けば、心がすっと整うことでしょう。

このお寺には、茶道の礎を築いた人物、村田珠光が一休禅師の教えを受けていたという逸話も残されています。珠光は、禅の精神を茶に取り入れ、「侘び茶」の原型を生み出した茶人です。

紅葉に包まれる酬恩庵で、静寂と美に満ちたひとときをお楽しみください。



■ 京都府京田辺市新里ノ内102

近鉄「新田辺」駅から徒歩25分、バスで10分、タクシーで約5分

酬恩庵 一休寺様HP▶



## ちゃきちゃきヘルスケア ■ Tea & Health

### 淹れる温度で変わるお茶の健康効果

お茶を淹れるお湯の温度は、味や成分の出方に大きく関わっています。

たとえば、高温で淹れるとカテキン(渋味成分)やカフェインがよく抽出され、渋味が強く、目が冴えるような効果が期待できます。

一方、低温で淹れるとリラックス効果が期待できるテアニンなどの旨味成分が引き立ち、まろやかな味わいに。

おすすめの湯温は、玉露なら40～50℃、煎茶なら70℃ほど。渋味を抑えて旨味を楽しみたいときは低温で、カテキンやカフェインの効果をしっかり感じたいときは高温で。



温度を少し工夫するだけで、味も健康効果もぐっと変わります。

気分や体調に合わせて、お茶の淹れ方を楽しんでみてくださいね。

## 京都みらい博にてお子様向けお茶の淹れ方講座を開催いたしました

京都市勤業館「みやこめっせ」で、子どもたちが仕事や社会の仕組みに触れて学ぶ「きょうとみらい博」が開催されました。京都で活躍する企業や団体が集い、仕事の内容や魅力をお伝えするイベントです。

福寿園では、日本茶インストラクターによる「急須を使った玉露の淹れ方講座」を実施し、日本茶の知識や楽しみ方を学んでいただきました。急須を使うのは初めて！というお子様もたくさん。福寿園オリジナルの「思いやり急須」を使って一杯のお茶をおいしく淹れようと真剣に取り組む姿がとても印象的でした。終了後には、「貴重な体験ができて素敵な思い出になりました」「家でも実践してみます！」といった心のこもったメッセージカードが届きました。また、当日は水出し和紅茶の試飲も行い、初めて飲んだお子様からは「おいしい！」「麦茶みたいな味だと思ったら、全然違ってびっくりした」といった声も寄せられています。今後もこのようなイベント等を通じて、急須でお茶を淹れる文化の継承や楽しさを、広くお伝えしてまいります。



ご参加の方からいただいた  
メッセージカード(一部)

## 催事・イベント ■ Events Report

## 全国各地の秋の京都展等に出店中です

今年の秋も、全国各地の百貨店で開催される「京都展」に出店しております。

季節限定のお茶の販売はもちろん、福寿園定番のお茶や抹茶スイーツもご用意しております。

各催事の詳細は、福寿園公式Instagramをご確認ください。

全国の皆様にお会いできるのを楽しみにしております。



Instagram 福寿園公式Instagram



催事場

### 福寿園の10月の出店・催事情報

【大阪・関西万博】metaCHA展示・体験  
10月6日～10月13日 関西パビリオン・京都ブース  
【時代祭】  
10月22日 京都御所

#### 【京都展】

10月1日～10月7日 熊本鶴屋(熊本県)  
10月1日～10月9日 伊勢丹立川店(東京都)  
10月8日～10月13日 八木橋百貨店(埼玉県)

10月9日～10月14日 宮崎山形屋(宮崎県)  
10月15日～10月20日 津松菱店(三重県)  
10月23日～10月29日 大分トキハ店(大分県)  
10月29日～11月4日 高島屋柏店(千葉県)  
10月30日～11月5日 東急百貨店札幌店(北海道)

