Fukujuso

September 2026 9
Vol.57

ご自由にお持ち帰りください

お茶とともに歩む、人生100年時代

・ＬＩＮＥギフトでお茶を
・都を支え、茶を育んだ木津川
・福寿園シェフ・パティシエが教える「お茶のレシピ」

Fukujuen

■お茶の時間＿ Tea Time of the Month

お茶とともに歩む、人生100年時代

9月21日は敬老の日です。人生100年時代といわれる今、大切な人の健やかな毎日を願うとともに、ご自身を含め、これからの生き方や健康について考える日にしてみませんか。長生きすることはもちろん、心も身体も健やかに、自分らしく過ごせる「健康寿命」を延ばすことが重要です。

近年は、緑茶に含まれる成分と脳の健康との関わりにも注目が集まっています。カテキンには抗酸化・抗炎症作用があり、テアニンはリラックスを促し、集中力や記憶力を支える働きが期待されています。また、ビタミンC・Eも健康維持をサポートする成分として知られています。

ある研究では、緑茶を1日2～3杯飲む習慣のある人は、飲まない人に比べて認知機能障害のリスクが30%以上低かったことも報告されています。

さらに、お茶は人と人をつなぐだけでなく、自分自身と向き合う時間を育む飲み物でもあります。家族や友人と語らうひととき、一人でゆっくり味わうひととき、そのどちらも心の健康につながります。

敬老の日を機に、大切な人へはもちろん、ご自身へも、お茶のある豊かな時間を贈ってみませんか。

■煎茶八十八

八十八夜頃に摘み取られたお茶は、古くから無病息災・不老長寿を願う縁起物として親しまれてきました。
末広がりで縁起の良い「八」と、「米」の字が「八十八」と書けることにちなみ、長寿を願う贈り物にもおすすめです。

110g缶入（税込）5,184円

都を支え、茶を育んだ木津川

この夏、「飛鳥・藤原の宮都」の世界遺産登録が大きな話題となりました。飛鳥浄御原宮、藤原京、平城京へと続く古代の都。その歴史の中で、福寿園の創業地・京都府木津川市にも「恭仁京（くにきょう）」が置かれていたことをご存じでしょうか。

740年、聖武天皇の勅命により築かれた恭仁京は、木津川の豊かな水運と奈良へ通じる交通の利便性を生かした都でした。在都はわずか3年余りでしたが、造営には全国から木材や資材が運ばれ、その輸送を支えたのが木津川です。木津川は、都づくりに欠かせない物流の大動脈でした。

木津川は三重県・青山高原を源流とし、京都府南部を流れて宇治川、桂川と合流し、淀川となって大阪湾へ注ぐ一級河川です。古くから木材や生活物資を運ぶ水運の要として栄え、「木材の津（港）」が転じて「木津」と呼ばれるようになったとも伝えられています。流域では人や物が盛んに行き交い、地域の発展を支えてきました。

時代が下り、1790年、福寿園の創業者・福井伊右衛門は、木津川の船着場であり、大和街道と伊賀街道が交わる交通の要衝でもあった山城国上狛（現在の京都府木津川市山城町）で茶商を始めました。木津川の水運や街道網に恵まれたこの地は、茶葉の集荷や流通にも適した場所でした。

その後、1868年に神戸港が開港すると、木津川流域は国内だけでなく海外へもつながる物流網の一端を担うようになり、この地域の発展をさらに支えていきます。福寿園が創業の地として上狛を選び、今日まで歩みを重ねることができた背景には、古代から都を支え、人や物が行き交う木津川の存在がありました。

（Fukujuso10月号につづく）

木津船中奉納絵馬（木津御霊神社蔵）©山城郷土資料館
木津川を行き交う上荷船や柴船、渡し船とともに、人や馬が荷を運ぶ様子が描かれた貴重な資料です。当時の木津川水運の姿を今に伝えています。

■今月のおすすめ＿ Recommended products

福寿園の商品が、LINEギフトで手軽に贈れるようになりました。
LINEアプリから商品を選び、メッセージを添えて送るだけ。お届け先の住所を知らなくても贈ることができ、ご自宅用として購入することもできます。
定番のお茶をはじめ、季節限定商品や抹茶スイーツ、茶器など、さまざまな商品をご用意しています。

敬老の日の贈り物はもちろん、お誕生日や記念日、「ありがとう」「お疲れさま」の気持ちを伝えたいときにもおすすめです。
福寿園のお茶で、心和むひとときを贈ってみませんか。

◀福寿園LINEギフト店はこちらから

■お茶で心を整える＿ Tea for Health

季節の変わり目・“気持ちの切り替え”茶習慣

夏の疲れを残しつつも、秋の気配を感じさせてくれる9月。季節の変わり目にふさわしいリフレッシュを、どうぞお茶とごいっしょに。おすすめする理由を3つご紹介します。
気温に合わせて：残暑の続く昼は水出し煎茶で爽やかに、涼しくなる夜は温かいお茶でゆったり。気温に合わせて楽しみ方を変えてみましょう。
夏の疲れに：日本茶に含まれるカテキンやビタミンCには抗酸化作用があり、紫外線や暑さによる夏の疲れをいたわります。
心をリラックス：テアニンや、ほうじ茶・玄米茶の香ばしい香り成分は、気持ちを落ち着かせ、心身のバランスを整えてくれます。

おすすめの一杯
朝：抹茶や深蒸し煎茶で、すっきりとした目覚めに。
昼：水出し煎茶で爽やかに水分補給。
夜：ほうじ茶や玄米茶で、一日の終わりをゆったりと。
季節の変わり目を健やかに過ごすために、日本茶を毎日の習慣に取り入れてみませんか。

走る茶室「はなあかり」が福寿園山城館にやってきました

観光列車「はなあかり」が福寿園山城館を訪れました。

車内では、茶道家・柿崎潤子氏による「移動する茶会」が開かれ、車窓の景色とともにお茶を味わう特別な時間をお楽しみいただきました。お客様自身による茶道体験も行われ、列車ならではの趣を感じていただきました。

JR上狛駅到着後は山城館へ向かい、玉露の淹れ方体験、山城地域の茶問屋や製茶の歴史について学んでいただきました。

日本茶文化と木津川市の魅力を、全国からのお客様に体感していただく機会となりました。

JR上狛駅では園児による
お出迎えがありました

玉露の淹れ方体験

切り取るとB6サイズのファイルに保管できます。

■福寿園のシェフ・パティシエが教える「お茶のレシピ」＿ Tea recipe introduction

上品な甘さを楽しむ 和紅茶プリン

材料

【和紅茶プリン】4個分

・牛乳 380mℓ　・グラニュー糖 40g　・卵 100g
・和紅茶 5g

【カラメルソース用】

・グラニュー糖 30g
・濃いめに淹れた和紅茶 15mℓ

① 牛乳350mℓとグラニュー糖を鍋で温め、沸騰直前で火を止める。和紅茶を加え、10分蒸らす
② ①をこして計量し、茶葉が吸った分は残りの牛乳を加えて350mℓになるよう調整する
③ ②と卵を混ぜてこし、カップに流し入れる
④ ③を130℃のオーブンで湯煎焼きにする（約40分）。焼き上がったら粗熱を取り、冷やす
⑤ カラメルソース用のグラニュー糖を鍋に入れ、中火で溶かす
⑥ 軽く色がついたら、濃いめに淹れた和紅茶を少しずつ加え、お好みのとろみに調整する
⑦ 冷やしたプリンに⑥のカラメルソースをかけ、冷蔵庫でよく冷やしたら完成

福寿園山城館公式サイト▶

レシピ考案者
福寿園山城館パティシエ
荒木 章夫さん

京都・木津川市の茶農家に生まれる。木津川市のふるさと納税返礼品にも選ばれている「京オペラ抹茶九重」をはじめ、お茶を生かした数々の人気スイーツを考案。

■催事・イベント＿ Event Report

福寿園×京都精華大学「お茶から生まれる未来の生活」

福寿園と京都精華大学デザイン学部プロダクトデザイン学科は、2026年4月から「こころみ×未来ーお茶から生まれる未来を生活のシーンに描くー」をテーマに産学連携授業を実施しました。
学生の皆さんからは、お茶の魅力を生かしたプロダクトや体験、パッケージデザインなど、若い世代ならではの視点による多彩な提案が寄せられました。
7月23日にCHA遊学パークで開催した最終発表会では、須田朝香さんのボトル型急須「cha-me」が最優秀作品賞を受賞。
今回の取り組みを通じて、お茶の新たな可能性と未来の暮らしにつながる多くのアイデアに出会うことができました。

最優秀賞を受賞された
須田 朝香さん（左）

■催事・イベント＿ Event Report　7/25sat ■

きょうとみらい博でお子様向けお茶の淹れ方講座を開催しました

京都市勧業館「みやこめっせ」で開催された子ども向け職業体験イベント「きょうとみらい博」に出展し、日本茶インストラクターによる「お茶の淹れ方体験」を行いました。
急須でお茶を淹れるのが初めてというお子様も多く、お湯の温度や注ぎ方を学びながら、一杯のお茶を丁寧に淹れる姿が印象的でした。
茶殻にだし醤油や塩をかけて味わう体験では、「全部食べられた！」と驚きの声も。また、「冷茶れもん緑茶」の試飲も好評で、「さわやかで飲みやすい」「暑い日にぴったり」といった感想が寄せられました。
福寿園はこれからも、日本茶の楽しさと文化を次の世代へ伝える活動を続けてまいります。

福寿園の
9月の出店
・催事情報

【京都展】
9月2日～9月8日　JU米子高島屋（鳥取県）
9月8日～9月14日　川徳百貨店（岩手県）
9月9日～9月14日　静岡伊勢丹（静岡県）
9月16日～9月23日　岡山高島屋（岡山県）
9月30日～10月6日　鶴屋百貨店（熊本県）

2026年9月号 Vol.57
令和8年9月1日発行
株式会社 福寿園
〒619-0295 京都府木津川市山城町上狛東作り道11
URL：www.fukujuen.com
※Fukujusoとは、福寿園グループのPR情報を掲載した広報誌です。本リーフレット掲載の記事、写真等の無断掲載、複製、転載を禁じます。写真はイメージです。

▲Fukujuso
バックナンバーはこちら