Fukujuso

November 2026 11
Vol.59

ご自由にお持ち帰りください

秋の景色の中で茶会を楽しむ

・茶室で心豊かなひとときを
・孤立・話しづらさ対策とお茶コミュニティ
・福寿園のシェフ・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

秋の景色の中で楽しむ茶会「野点（のだて）」

秋が深まり、木々が色づく季節となりました。野山や公園へ出かけ、紅葉狩りを楽しむ方も多いのではないでしょうか。
そんな秋のお出かけにおすすめなのが、色鮮やかな紅葉を眺めながら、屋外で抹茶を点てて楽しむ「野点」です。
茶室で行う茶道には、亭主がお客様の前でお茶を点て、振る舞う「お点前」という一連の作法があります。その洗練された作法に、少し気後れしてしまう方もいらっしゃるかもしれません。一方、野点では形式にとらわれず、自然の中で抹茶を楽しむことができます。
また、茶道には、本来は茶道具ではない日用品や自然のものを茶道具として取り入れる「見立て」という考え方があります。野点では、抹茶、茶碗、茶杓、茶筅、お湯の準備が必要ですが、必ずしも本格的な茶道具をそろえる必要はありません。茶碗の代わりにお気に入りのカップを、茶杓の代わりにスプーンを使ったり、保温性の高いステンレスボトルにお湯を入れて持ち運んだりと、身近な道具を活用できます。
色づく木々を眺め、秋の風を感じながら味わう一服には、茶室とはまた違った趣があります。この秋は、自分だけの野点セットを作り、自然の中でお茶を楽しんでみてはいかがでしょうか。

■おでかけ抹茶セット「旅碗」

茶寮FUKUCHAでは、旅先でも抹茶を楽しめるセットを販売しています。小ぶりのオリジナル茶碗と扱いやすい樹脂製の茶筅を、華やかな西陣織の巾着に収めました。
（税込）14,520円

■坐忘斎宗匠監修　抹茶スティック

1杯分（2g）ずつ個包装にした抹茶です。濃く鮮やかな緑色と、濃厚な旨味、程よい渋味が感じられ、秋の野点にもぴったりです。
2g×10袋入（税込）2,430円

◀「抹茶スティック」は福寿園オンラインショップからも購入いただけます。

■福寿園の茶室＿ Tea Ceremony Room

茶室という特別な空間で、心豊かなひとときを一。

福寿園の体験施設には、お茶の文化に触れながら、さまざまなお茶を楽しんでいただける茶室がございます。趣ある空間で味わう一服は、日常とはひと味違うひとときとなることでしょう。ぜひ実際に訪れ、心豊かなお茶の時間をお過ごしください。

京都館4階「京の茶庵」 抹茶体験

お茶を味わい、文化に触れ、心を満たす

味わう

茶室でいただく、特別な一杯

京都館（京都本店）
・濃茶をいただく体験
・夜の茶会（1日1組限定）

CHA館（CHA遊学パーク）
・抹茶一服体験

学ぶ

知るほどに深まる、お茶の楽しみ

京都館（京都本店）
・抹茶体験

宇治館（宇治茶工房）
・抹茶マナー講座
・煎茶マナー講座
・煎茶道教室

CHA館（CHA遊学パーク）
・茶道マナー講座

暮らしに生かす

いつものお茶を、もっとおいしく

CHA館（CHA遊学パーク）
・お茶の淹れ方教室
抹茶コース
玉露コース
煎茶コース

山城館
・玉露の淹れ方体験

ご予約
お問い合わせは
こちら

京都本店
公式サイト▶

宇治茶工房
公式サイト▶

CHA遊学パーク
公式サイト▶

山城館
公式サイト▶

心がほどけるような安らぎの四君子「閑花（かんか）ブレンド」

■今月のおすすめ__ Recommended products

「四君子」とは、古代中国の賢人が愛した梅・竹・蘭・菊の四つの植物のこと。古来、中国ではお茶は仙人の世界に通ずる飲み物とされ、その世界観をもとに生まれたのが「四君子」シリーズです。抹茶の原料となる碾茶（てんちゃ）をブレンドし、それぞれのお茶が持つ香味を引き立てています。

今回ご紹介する「閑花ブレンド」は、すっきりとした煎茶に、香り高く旨味をたっぷり含んだ碾茶を重ねた一品。煎茶の爽やかさと碾茶の豊かな旨味が調和し、煎茶とも玉露とも異なる、奥行きのある味わいを生み出しています。

「閑」は心静かに穏やかで安らいだ状態、「花」は自然の美を象徴する言葉。「閑と花（しずかとうつくしさ）」という二つの心のあり方は、どちらが優れているということはなく、どちらも同じく尊いものであり、一服のお茶に心の安らぎを感じていただきたいという思いを込め、「閑花」と名付けました。奥深い香りと味わいを、ゆったりとお楽しみください。

◀四君子「閑花ブレンド」は福寿園オンラインショップからも購入いただけます。

■お茶で心を整える__ Tea for Health

孤立・話しづらさ対策とお茶コミュニティ

お茶は、そっと、人をつなぐ

お茶時間は、和やかな雰囲気をつくり、人と人との豊かなコミュニケーションを育んでくれます。

コミュニケーションで交わされる情報は、言葉だけではありません。表情や声のトーン、距離感などの非言語情報も、相手の心に大きな影響を与えます。一方、SNSなどネット上のやり取りでは、こうした情報が伝わりにくく、意図や感情のすれ違いも生じやすくなります。

だからこそ、顔を合わせてお茶を楽しむ「お茶時間」には、今の時代ならではの価値があるのではないでしょうか。

弊社が関西大学と共同で実施した大学生を対象とする研究でも、緑茶を一緒に飲むことで、初対面同士でもリラックスした状態で、親和的なコミュニケーションが促される可能性が示されています。

心を込めてお茶を淹れ、感謝の気持ちとともにいただく。一服のお茶は、言葉だけでは伝えきれない、相手を思いやる心や友愛の気持ちを届けてくれます。

◀福寿園×関西大学共同研究の詳細についてはこちら。

■催事・イベント＿ Events Report　　9/23wed ■

無印良品「ととのう展」にてお茶会を実施

無印良品グランフロント大阪店で、「ととのう展」が開催されました。空間や暮らし、心と身体など、さまざまな視点から「ととのう」を紹介する企画展です。弊社は、関連イベントのお茶会ワークショップに参加しました。

ワークショップ「季節を味わう 秋のお茶会・お抹茶体験」では、良品計画の商品を茶具に見立て、身近な生活道具を通じて茶の世界に親しんでいただきました。

当日は、特製冷茶のウェルカムティーでお客様をお迎えした後、抹茶体験を実施。抹茶の原料となる碾茶の紹介や、茶室での基本的な所作についてもお伝えしました。

参加者からは、茶筅の竹の柔らかさや茶道の流派が分かれた背景など、茶文化に関する質問が寄せられました。幅広い年齢層の方々にご参加いただき、抹茶や日本茶文化への関心の高さがうかがえる催しとなりました。

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

香ばしい風味が広がる「ほうじ茶羊羹」

【材料】3人前

ほうじ茶（濃いめに淹れたもの）……200mℓ
こしあん または ゆで小豆……200g
粉末寒天……3g
砂糖……40g

① 鍋に濃いめに淹れたほうじ茶を入れ、沸騰させます。
② こしあん（またはゆで小豆）と砂糖を加え、よく混ぜながら再び沸騰させます。アクが出たら取り除きます。
③ 粉末寒天を加えて混ぜ、再び沸騰したら火を止めます。
④ 型に流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固めます。
⑤ お好みのサイズに切って完成です。

◀宇治茶工房公式サイト

レシピ考案者
福寿園宇治茶工房 福寿茶寮
藤原 武さん

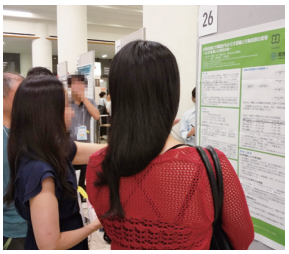
宇治川の清流をすぐそばに聞きながら、宇治茶づくしのひとときを。
宇治茶はもちろん、お茶を使った甘味やお料理などを堪能していただけます。

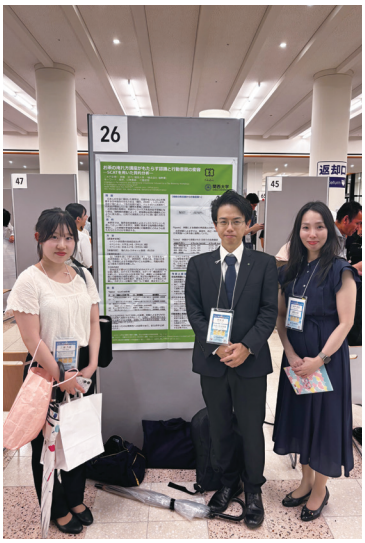
■催事・イベント_ Events Report　　9/4fri ■

お茶の淹れ方体験がもたらす心理的効果を学会で発表

東洋大学白山キャンパスで開催された「日本心理学会 第90回大会」で、お茶の淹れ方体験がもたらす効果についての研究成果を発表しました。本研究では、異なる年齢層を対象にお茶の淹れ方講座を実施し、参加者の気づきや日常生活への活用意向をアンケートで分析しました。当日は多くの方にお越しいただき、大学教授や企業の社員など、さまざまな領域や世代の研究者・学生と意見を交換しました。学生はリラックス、社会人はコミュニケーションへの活用を重視するなど、お茶文化が世代によって多様な意味を持つという研究結果には、多くの共感が寄せられました。

また、お茶をテーマとした研究発表が他の研究者からも増え、なかには弊社の研究発表論文を引用した発表も見られました。今後は、学会で得た知見や新たなつながりを生かし、お茶を通じて心身の豊かさ（ウェルビーイング）を体感できる新事業の企画・具体化につなげていきます。





右から関西大学 木戸教授、弊社 齊藤、関西大学 三瀬さん

■催事・イベント_ Events Report　　9/9wed ■

京都で働く女性にお茶の魅力を紹介

京都府内で働く女性を対象とした「シティフェス2026スペシャルナイト」が、都ホテル 京都八条で開催されました。美容や健康など、自分磨きをテーマにしたイベントです。

弊社ブースでは、オリジナルの「思いやり急須」を使った「おいしいお茶の淹れ方講座」を開催。開場直後に整理券の配布が終了するほどの盛況ぶりでした。

また、水出しの「平安ほうじ茶」の試飲も実施しました。一般的に番茶や茎茶を焙じて作られることが多いほうじ茶ですが、「平安ほうじ茶」は良質な煎茶を丁寧に焙じて仕上げています。まろやかで香り高い味わいを、多くの方に楽しんでいただきました。

今後も、お茶のある暮らしの魅力を幅広い世代に発信してまいります。

福寿園の出店・催事情報

【京都展】
開催中～11月3日　高島屋柏店（千葉県）
開催中～11月4日　伊勢丹立川店（東京都）
開催中～11月4日　東急百貨店札幌店（北海道）
11月3日～11月10日　水戸京成百貨店（茨城県）
11月4日～11月10日　丸由百貨店（鳥取県）
11月16日～11月30日　博多エキナカ マイング広場（福岡県）

【京都モダン建築祭】
11月3日　パビリオンコート（京都府）
開催中～11月8日　福寿園京都館（京都府）

【LEAF to BOTTLE Session】
11月30日　福寿園京都館（京都府）

2026年11月号 Vol.59
令和8年11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。
※掲載内容は変更になる場合がございます。写真はイメージです。

▲Fukujuso
バックナンバーはこちら