

中国茶夏期セミナーのご案内

夏の日、中国茶について、ちょっとまじめに学習してみませんか？

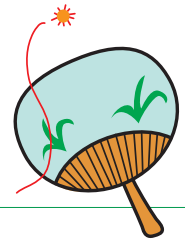
茶友の会では、中国茶を中心にそれぞれの分野で専門的な知識をお持ちの先生方を講師をお招きして、セミナーを開催します。1日4時限の集中講座、おいしい中国茶つきです。皆さまのご参加をお待ち申し上げます。

日 時：2009年7月19日（日） 午前9時30分～午後4時45分

会 場：China Tea 茶泉（小田急線経堂駅下車、北口から徒歩2分。小田急O X向かい）
世田谷区宮坂3-4-1 ライオンズマンション経堂1F（Tel: 03-3425-2635）

参加費：一般5,000円 / 会員4,000円（一日通し）

人 数：20名（定員になり次第締め切りいたします）



第1限 9:30 ↓ 11:00	製茶法の変遷から見る日本茶 中国から伝来したお茶が現在のような飲料として定着するまでに、作り方、飲み方は大きな変化をとげてきた。製茶法の変化をたどりながら、日本茶の歴史を学ぶ。 講師：工藤宏（くどうひろし）先生 埼玉県入間市博物館学芸員。「狭山茶業地帯に立地する博物館であるため、東国社会を中心とした日本茶業史や茶の流通史を調査研究している。『北限地帯の旅路一茶の歴史と現在一』、共著『日本茶のすべてわかる本』、茶道雑誌『淡交』、月刊『煎茶道』にコラムを連載中。
第2限 11:15 ↓ 12:45	薫香茶の起源と歴史 「茶経」や「大観茶論」などからみた茶香の起源、宋代団茶の香料や明代の花による薫香の歴史をたどるとともに、菊、バラ、ジャスミンなどの花茶の効用も説く。試飲付き 講師：孔令敬（こうれいけい） 大正大学、東洋大学等講師。専門は茶と仏教文化。著書「中国茶・五感の世界／その歴史と文化」（日本放送出版協会刊）。茶友の会会長
昼 休 み（昼食は各自でご用意ください）	
第3限 13:30 ↓ 15:00	茶の香りを活かした点心づくり 茶葉を使った料理・点心について講義し、さらにそのアロマ効果や薬膳的な考えを紹介し、実際に茶葉を使った包子二種を制作実演する。試食付き。 講師：加山広子（かやまひろこ）先生 「点心工房 ラ・ミア・カゼッタ」主宰。大阪あべの辻調理技術研究所・中国料理研究課程卒業。ホテル勤務を経て、現在中国茶館で厨房を担当する傍ら、母校の講師や中華菓子・点心のメニュー開発等を行う。「アジアのお茶」（ワールドフォトプレス刊）、「おいしい中国茶」（PHP 研究所刊）等にレシピ掲載・協力。
第4限 15:15 ↓ 16:45	武夷山製茶事情 世界自然文化遺産である中国・福建省の武夷山は、世界中の人々に高く評価され、愛用されてきた岩茶と紅茶の生産地である。この地に自社茶園を持ち、製茶の現場に携わってきた立場から見た現在の製茶事情を聞く。試飲付き。 講師：秦国力（しんこくりき）先生 茶文化研究家、高級茶芸師。歴代皇帝が愛飲する十大銘茶を中心に茶葉を研究。現在「馨華」を主宰して無農薬・有機栽培の中国茶を卸販売する。

茶友の会（会長 孔令敬）

申込み・お問合せは、電話またはEメールで下記へ。

TEL：050-3123-2163 E-mail：chayunokai@yahoo.co.jp

※お申込みのときに、フルネームでお名前、ご連絡先を必ずお知らせください。

ホームページ <http://home.a03.itscom.net/chayu/>