



国際ロータリー第2790地区

千葉南ロータリークラブ会報

THE ROTARY CLUB OF CHIBA SOUTH

創立 1964年3月2日 例会日 毎金曜日12時30分 例会場 オークラ千葉ホテル
 会長 鈴木 美津江 幹事 杉本 峰康 会報委員長 村田 紀之

《事務局》 〒260-0027 千葉市中央区新田町1-2-1 トーシン千葉ビル7階 (☎ 043-245-3204)

2012年11月第2週号

第2381回



平成24年11月9日(金) 点鐘12:30(晴れ)

- ロータリーソング『われらの生業』
- 四つのテスト ～言行はこれに照らしてから～

1. 真実か どうか
2. みんなに公平か
3. 好意と友情を深めるか
4. みんなのためになるか どうか

■出席報告 (会員数39名)

出席者数25	欠席者数14	ビジター 2	修正出席率84.62%
--------	--------	--------	-------------

千葉市内例会変更のご案内 [メニュー](#)にご利用下さい

千葉RC	月	12/10	三井ガーデンホテル千葉
千葉西RC	火	11/27・12/11	センシティブ「東天紅」
千葉幕張RC	火	12/18	アパホテル&リゾート東京ベイ
新千葉RC	水	12/5・12/12	京成ホテルミラマーレ
千葉北RC	水	—	ホテルポートプラザちば
千葉中央RC	木	11/29・12/20	三井ガーデンホテル千葉
千葉港RC	木	11/29・12/13	京成ホテルミラマーレ

■お客様紹介

- ・本日のゲストスピーカー／
中国&台湾茶教室-Tea Salon Xingfu
代表 今野 純子様
- ・米山奨学生／ 王 欣さん

■会長挨拶及び報告 鈴木 美津江会長

千葉幕張RCより、創立25周年記念例会参加へのお礼の手紙が届いております。

■地区大会表彰伝達

R財団メジャードナー 吉田 裕成会員

■委員会報告

R財団国際親善奨学生カウンセラー 寺澤一良会員
岡田さんの近況について

■ニコニコボックス報告

★鈴木 美津江会長、杉本 峰康幹事

Tea-Xingfu(ティー シンフー)代表でいらっしゃる今野純子様、本日はようこそいらっしゃいました。卓話を楽しみにしております。よろしくお願ひ致します。寺澤会員、いつも写真を有難うございます。

★小林 透会員

今野さん、本日は卓話を楽しみにしています。中国の山奥の話もして下さい。

★植松 省自会員

寺澤さん、たくさんの写真を有難うございます。

◆◆◆ 本日の卓話 ◆◆◆

演 題⇒『中国茶から見た、中国の文化・歴史』
 卓話者⇒ 中国&台湾茶教室-Tea Salon Xingfu
 代表 今野 純子様

皆さんこんにちは。お茶という飲料の中で水以外では最も身近なものだと思います。お茶という日本では日本茶というものがあります。日本茶からまず、お茶というものを探ってみたいと思います。

みなさんは普段、日本茶を召し上がると思いますが、日本茶の生産北限は何処かご存じの方はいらっしゃいますか？ 何処まで北で作っているか等、普段考えたことはないかもしれませんが、今日はお茶を巡ってみたいと思いますので、お聞きします。(会場から「北海道!」との声)さすがに津軽海峡は越えられません。秋田県が北限になります。

今、皆さんに召し上がって頂いているのは中国のお茶ですが、では、中国のお茶の生産北限は何処でしょうか？ 中国には大きな河が二つあります。黄河と長江です。南にあるのが長江です。以前は「揚子江」と習いましたが、揚子江というのは長江の上流のみを指します。黄河が北にあります。黄河の「黄」は「高い」コウと覚えると、北にあるのが黄河と覚えやすいです。日本にやってくる黄砂は、この黄河が砂漠化したことによって発生するものです。この二つの川のどちら



本日のニコニコボックス	4,000 円	累計	356,000 円
金の箱	1,234 円	累計	5,459 円

側で中国のお茶が作られるのでしょうか？北京はだいたい秋田県と同じぐらいの緯度にあります。ひっかけなければ、北京が上限になりそうです。お茶は農作物です。農作物は品種改良できます。昔、北海道では米は作れませんでした。同じように中国でも品種改良されて、寒さに強いお茶ができました。今は山東省でも作っています。しかし、基本的には中国では長江の南側で作られます。インドとか暑い所でお茶が作られますが、お茶は寒いのが苦手です。

私は 3、4、5 月とお茶ができる季節は半分ぐらい日本にいらなくなります。お茶を作り山に入ります。中国ではだいたい 3 月から 5 月にかけてお茶を作ります。上海はだいたい南にあります。気温は東京と同じぐらいです。

東海道新幹線に乗った時に、静岡県で茶畑におよそ茶畑にありそうもないようなものがあるのを見たことがありますか？大きな扇風機のようなものです。あれは何のためにあるのでしょうか？扇風機で霜が張る地表の冷たい空気を地上の空気と入れ替えて、地表を暖めるためにあります。台湾では霜が張ることはないので扇風機はありません。

このようにお茶が作られる場所によって、茶畑の景色が異なります。ミャンマー国境に近い雲南省は雨が多くて気温が高く木が高くなるので、梯子をかけて茶摘みする光景が見られます。広い中国のお茶の特徴で、それが皆さんが飲んでいるお茶の特徴になります。

今、皆さんに飲んで頂いているのは台湾のウーロン茶です。台湾のウーロン茶は凍頂山(トウチョウ山)855mで作られたお茶です。国、気候によって作り方が異なります。南方で作られるお茶は茶葉が大きくなります。寒い所で作られる小さな茶葉は日本茶のような緑茶に適しています。インドで作られる茶葉は私の手のひらよりも大きく、紅茶に適しています。広い中国ではいろいろな種類のお茶が作られています。

今飲んで凍頂ウーロン茶の茶殻を回覧します。開いた茶葉をご覧ください。茶葉が大きいです。凍頂山では春夏秋冬の3回お茶を作ります。今はちょうど冬茶を作っています。私も2週間後に冬茶を作り、山に入ります。私は季節季節で違うお茶を作り山に入っています。日本茶は1煎2煎で味も香りも無くなってしまいますが、台湾のウーロン茶は大きな茶葉が少しずつ開いていくので6煎7煎と続けて飲むことができます。

これから召し上がって頂くのが中国の緑茶です。莫干黄芽(ハクガンロウカ)というお茶です。黄茶(キチャ)とも言います。莫干山で作られています。莫干山は蒋介石の新婚旅行先です。このお茶は1/3ぐらい残った状態で注ぎ足して飲みます。今も電気がない所で私の友人が作っています。作り方が日本と違います。日本の緑茶は温度を加えて酸化を止めるのに蒸します。深蒸し茶です。中国の緑茶は煎って作るので違ったお茶になります。日本の緑茶と味と香り、色見も異なります。

これから皆さんにお茶をサーブして貰います。サーブされた時に三つ指で叩く、という作法があるのをご存じですか？中国の最上級のお礼の仕方を今日は覚えて頂きたいと思えます。テーブルの上で三つ指で3回叩くという行為です。お茶やお酒を注いでもらったら3回叩きます。これを中国の方にとすると、この人はわかっている、と思われま。叩かないと礼儀知らずと思われま。中国でのビジネスの大切なポイント

です。タイミングは注いでもらったら空かさずです。

何故これが最上級のお礼になったのか、これには歴史があります。北京でのお話です。北京の北には景山(ケイザン)があります。明の最後の皇帝が首を吊った木がある山です。景山から南にかけて、故宮、天安門、毛沢東のホルマリン漬け、前門があります。この北から南にかけての列がハワースポットになっています。明朝の後に清朝が続きます。清朝の最後の皇帝がラストエンペラーで有名な溥儀です。清朝の6代目の皇帝に乾隆帝(カンリウテイ)という皇帝がいました。乾隆帝が大晦日の夜に家来を呼んで「お腹が空いた」と言います。皇帝のお腹が空いたら、みんな起きて、大変なご馳走を作らなければなりません。そこで彼は、「今日は故宮からこっそり外に出て食べてみたい」と言いました。普通、皇帝が外に出る時は何十人という家来を連れて行かねばなりません。この時は3、4人の家来を連れて外に出て行きました。故宮を出て、ハワースポットの一直線を、当時天安門はありませんが、歩いて行きました。もう真夜中だったので、外は真っ暗でしたが、そこに1つだけポツと明かりがついている所がありました。たまたま開いていたのが焼売屋でした。食べるとこれが美味しい。皇帝は「君も食べたまえ」と家来に言いました。家来が皇帝から何かをもらったら、最上級のお礼をしなければなりません。頭を床に3回つけるのが最上級のお礼ですが、その場でそれをする、皇帝であることがみんなにばれてしまいます。そこで機転を利かせた家来が、指で3回叩いたのが作法の始まりだったと言います。

基本的にお酒の席か飲み物の席でやります。ご飯の席ではやりません。煙草をもらった時もやったりしますので、嗜好品のお礼としてやるようです。この作法を是非覚えてお帰り下さい。

中国のお茶を召し上がって頂いて如何だったでしょうか？今日は中国と台湾のお茶を仲良く一つずつ紹介しました。今日の中国茶は緑茶で、あれっ、と思った方がいたかもしれません。台湾ではウーロン茶がメインですが、緑茶も紅茶も作られています。中国では8割以上は緑茶です。作られているものも飲まれているものも8割が緑茶です。日本と違った緑茶を味わって頂きました。茶葉を見て頂くと先程のウーロン茶と全く違います。小さな芽で女性でないと摘みません。中国で緑茶を摘むのは女性です。男性だと指が大きくて摘みません。

ご静聴ありがとうございました。(文責 松崎 章夫会員)

第2382回例会

日時⇒ 平成24年11月16日(金) 点鐘12:30

《ロータリーを知る会》

ゲスト⇒ 地区米山記念奨学会委員会

委員 時田 清次様

卓話者⇒ 米山奨学生 王 欣さん

第2383回例会

《夜例会》

日時⇒ 平成24年11月29日(木) 点鐘18:00

会場⇒ オークラ千葉ホテル

※月の家鏡太さんの落語をお楽しみ下さい！

