

2013 年新春の中国茶講座

「鳳凰単叢の現状」



中国の春節（2月10日）に合わせ中国茶講座を開催いたします。
講座では三大銘茶の一つ、広東省の烏龍茶「鳳凰単叢」について、
産地での生産状況や流通、その周辺状況をご紹介します。

今回、講師として、徳田志保さんを特別にお招きいたします。
徳田さんは鳳凰単叢の産地に10年以上も関わりを持たれ、
毎春、製茶シーズンには現地の工場に赴き、
製茶作業に携わるほどの鳳凰単叢のスペシャリストです。

当日は徳田さんが現地で撮りためられた画像を交えながら、
鳳凰単叢の魅力をお話しくださいます。

ブレンドなしのウーロン山産100%の鳳凰単叢を
体験してみたい方、鳳凰単叢について知りたい方、
是非この貴重な機会をお見逃しありませんように…。
皆さまのご参加をスタッフ一同お待ちしております。

※

日時：2013年2月9日（土）

第一部 11:00～ 洋菓子付（お茶福袋）付

講師：徳田志保 富田直美 高欲生

第二部 14:30～ 単叢セット（大坪白葉、鳳凰白葉、饒平白葉）付

講師：徳田志保 富田直美

場所：春風秋月・店内（グランドプリンスホテル新高輪1階）

料金：5000円（税込）

お茶：鳳凰単叢 各種

※要予約（前日までにご予約をお願いいたします）

◎第一部

鳳凰単叢の生産について（初級～中級程度）

天池や土楼などの名勝地、茶畑、茶摘からお茶ができるまで、
そして地元のお茶と人々の様子、風習など、
画像と説明を交えながら見ていただきます。
また産地の違う蜜蘭香単叢の飲み比べを通して
お茶を淹れるのが好きな方や茶芸を学んでいる方が
鳳凰単叢をより美味しく淹れられるよう
茶器の周辺知識も含めたコツを伝授致します。
お茶そのものだけでなく、産地の臨場感を感じていただける内容です。

◎第二部

鳳凰単叢を通して見えるもの（上級以上）

中国茶、日本茶、紅茶…色々な資格の勉強はしてきたものの
資格取得以降に伸びがない、またはその先の方向性が掴めず迷走中…という方に、
私が日本のお茶学習者の問題点を見てきた経験を踏まえて、
色々なことをより具体的にアドバイスさせていただきます。
上記を踏まえた上で、鳳凰単叢の製茶現場で何年も撮り続けてきた画像を
茶摘みから荒茶の完成まで、順を追って公開します。
着眼点が変われば、製茶の説明も違う物に聞こえてくるでしょう。
お茶を購入する際の選択眼も変わるはずです。
テーマのお茶は鳳凰単叢ですが、結果として、
その対象となるお茶はそれに限らず縦横無尽に広がります。