

和菓子作りとお茶の淹れ方講座

研修会 9/27 (水)

白山商工会議所研修室において「和菓子作りと茶の淹れ方講座」が開催されました。

第1部は日本の四季を美しく表現する上生菓子作りです。教えてくださったのは東新町(株)田中屋の社長 田中伸治氏です。上生菓子は「練り切り」と「求肥」があります。練り切りは白いんげん豆をベースに山芋や砂糖を加え練り上げた和菓子です。生地に色を付け細工をすることで繊細な色合いの美しい四季折々の形に仕上げられます。

求肥は白玉粉に水あめや砂糖を加えて練った和菓子です。餅のようなしっとりとした柔らかな食感が楽しめます。また、餅と違って時間が経っても硬くなりません。

五感の総合芸術とも言われる生菓子は見て美しく、食べておいしく、お茶の味わいをより引き立ててくれます。

今回、挑戦したのは茶巾絞りの「唐錦」と「菊」の2種です。茶巾絞りでは黄・緑・桃の三色のあん玉をてのひらに乗せ平たく伸ばします。その真ん中にこしあんの玉を乗せ、くるくると回しながら三色のあん玉で、こしあんの玉を包み込みます。その後、濡れ布巾で包み三点絞りという技法で形を整え出来上がります。



先生に確認してもらいます。

「菊」の作り方はいろいろな表現方法がありますが、私たちは抽象的な菊の表現ということで三角棒という道具を使って生地に線を描きました。白あん玉を手のひらで平にのぼし、指で一か所くぼみを作ります。そのくぼみに桃色のあんを少しのせます。そうしてこしあんの玉を真ん中にのせてくるくると回すように包み込みます。すると表面に白あんの下からほんのりと桃色のぼかしが現れます。丸く形を整えたら、道具を使って黄色のあんを押し込むように付けて菊の花芯をこしらえます。次に三角棒を使い下から上に流れるような線を2~3本描きます。これが菊の花弁を表します。最後に菊の葉の形に模した緑色の羊羹をのせて完成です。

簡単そうに見えて、少ない描線で菊らしさを表現するのは難しく、またやりなおしも出来ない作業に真剣に取り組みました。自分で作った和菓子は少し不格好でも愛らしく感じました。二つの上生菓子を手に持ち、記念撮影をして第1部は終了しました。(次頁へ続く)



完成した和菓子を手に記念撮影

材料のあん玉から、唐錦と菊が出来上がります。

美味しいお茶の淹れ方を学ぶ

第2部は、美味しくいただくお茶の淹れ方講座です。

講師は、(株)伊藤園より、金沢支店の山口支店長、森間副支店長、そしてティーティスター2級の柳瀬マーケティング販売促進部長のお三方においでいただきました。

まずはお茶についての座学から始まりました。伊藤園は世界で初めて缶入り緑茶や、ペットボトル入り緑茶の販売をした会社だそうです。現在の私たちの生活にすっかり定着したペットボトルのお茶、最近では急須のない家庭も多いのではないのでしょうか。伊藤園では、本来の茶葉と急須で味わうお茶そのものの普及活動にも力を注いでいるそうです。

緑茶、ウーロン茶、紅茶、これらは同じ茶の木から作られます。茶葉を発酵させないのが緑茶、半分発酵させたものがウーロン茶、発酵させたものが紅茶です。

新茶は、立春(節分の翌日)から88日目、5月の初め『八十八夜』に摘まれたお茶です。冬の間栄養を蓄えた茶葉には旨みが豊富に含まれ、新芽独特の爽やかなかおりが特長です。『八十八』は末広がり縁起が良いとされ新茶を飲むと病気になるまいと伝えられています。

お茶の味わいは、旨みと渋みにあります。お茶の旨み成分は「テアニン」というアミノ酸です。一番茶はこの旨み成分がもっとも多く含まれています。渋み成分は、「カテキン」と呼ばれるポリフェノールの一種で、これは高い温度(80度)のお湯で溶け出します。テアニンは低温(50度)で溶け出します。この抽出温度の違いを理解するとお好みのお茶を味わうことが出来ます。

温かいお茶(2人分)

- ・茶葉ティーパック2杯(4g)
- ・お湯200ml・温度80℃
- ・抽出時間30秒

急須に茶葉を入れる。お湯は茶碗に入れてから、急須に入れる(適温にする為)

茶碗に注ぐ時は、交互に回し淹れ、最後の1滴まで注ぎ切る。

二煎目は、抽出時間は半分

水だし冷茶(2人分)

- ・茶葉ティーパック3杯(6g)
- ・冷水200ml・氷3個
- ・抽出時間3分

急須に茶葉を入れ、そこに氷を3個入れる。そして冷水を注ぎ3分待つ。

茶碗に注ぐ時は、交互に回し淹れ、最後の1滴まで注ぎ切る。

水だし茶には、深蒸し茶や抹茶入りがお勧め。

講義を受けた9月末は、まだ暑さを感じる頃でしたので、まずは冷茶の淹れ方を実践しました。用意された急須に茶葉と氷とお水を2杯分注ぎ3分待ちます。茶碗に注ぐ際には交互について、最後の一滴まで注ぎ切ります。冷たいお水で淹れたお茶は、渋み成分がほとんどない為、薄い色味にもかかわらず、甘み、旨みを感じるお茶になっていました。

次に温かいお茶の淹れ方を実践しました。ポットのお湯を使って淹れますが、ポットからまずは茶碗にお湯を注ぎます。そして茶碗から急須へお湯を移します。このひと手間で、茶碗を温め、お湯を適温に冷ます効果が得られます。冷茶の場合は、抽出時間3分でしたが、温かいお茶の場合は、30秒ほどです。水色を均一にするために交互に注ぎ入れ、やはり最後の一滴まで注ぎ切ります。お湯の温度、抽出時間などちょっとしたポイントを守るだけで、いつもよりも美味しいお茶になります。一煎目は、旨みが多く、二煎目はさわやかな渋みを楽しめます。

実際に体験して、比べてみることで違いがわかりました。さらに第1部で手作りした和菓子をお茶うけに。美味しい和菓子とお茶で心豊かなひと時となりました。

全国大会 石川県商工会議所女性会連合会 新潟大会10/5-6

第55回全国商工会議所女性会連合会新潟全国大会が、新潟県新潟市の朱鷺メッセで開催され、全国309女性会から約2,300人(当所女性会より7名)が参加しました。

大会初日は、長岡造形大学理事長の佐々木順子氏を講師に「変革を促すリーダーシップとDE&I」と題して記念講演会が開催されました。続けて、懇親会が開催され、初日を終わりました。

2日目は、主催者挨拶として、畠山笑美子全商女性連会長より「新時代の未来を共に築く、より速くチャレンジ、より強くチェンジ」をスローガンに掲げ、日本最大級の女性経営者団体としての活動を女性会メンバーへ呼びかけました。続けて、小林健日本商工会議所会頭の挨拶の後、第22回女性企業家大賞および全商女性連表彰の授賞式が行われ、最後に次回開催地の滋賀県内の女性会メンバーへ大会旗が渡され、閉会しました。

視察旅行

永平寺と黒龍酒造、 一乗谷朝倉氏遺跡を巡る旅

11月24日（金）午前8時半に視察バスは福井県永平寺へ向けて、会議所を出発しました。

曹洞宗大本山「永平寺」は、1244年に道元禅師が開いた座禅修行の道場です。四方を山に囲まれた深山幽谷の地に、大小70余りの建物が並んでいます。禅宗寺院には、法堂・仏殿・僧堂・庫院・山門・東司・浴室の建物がああり、それらを指して「七堂伽藍」と呼びます。伽藍とは、寺院の建物のことで、僧が修行する清浄なる場所という意味があります。七堂伽藍は回廊で結ばれ、屋内を巡り見学が出来るようになっていました。しかし訪れた日は晩秋の冷たい小雨の降るお天気でした。建物を出て参道を歩くとそこに住まう僧たちの厳しい修行の日々を思わずにはいられませんでした。



永平寺にて

永平寺を出て、次に向かったのは、2022年にオープンした、福井を中心とした食や文化を伝える複合施設「ESHIKOTO（えしこと）」です。九頭竜川を見渡せる丘の上にある建物は、福井の銘酒「黒龍」を造る石田屋二左衛門が運営する酒蔵観光施設です。日本酒の販売とレストランが併設された「酒楽棟」と日本酒の貯蔵熟成を担う「臥龍棟」があります。

通常是非公開の「臥龍棟」を見学しました。「臥龍棟」の内部はまるで教会のような空間が広がっています。天井は高く木の温もりと香りに包まれます。貯蔵庫にはスパークリング日本酒が納められ静かに熟成しています。棟の中には九つの龍のレリーフがあり、九頭竜を表し守り神のようです。

「酒楽棟」に移動し、カフェレストラン「a c o y a（あこや）」にて地元福井産の食材にこだわった昼食ランチをいただきました。レストランのお隣では、日本酒のテイスティングと購入が出来る店舗があります。ガラス張りのテラス前に広がる自然の美しさに目を見張ります。この施設は至る所に福井の良さを表現しています。福井の石材、笏谷石を使った床やカウンター、美山杉のテーブルや長椅子など、その木目の美しさも気持ちをほっこりさせてくれます。

昼食後は、一乗谷朝倉氏遺跡巡りを予定していましたが、生憎の空模様に変更し、「一乗谷朝倉氏遺跡博物館」を見学しました。昨年秋にオープンしたばかりの新しい施設です。戦国大名朝倉氏は、南北朝時代に越前に入国しました。応仁の乱後、越前国を治める大名となり、5代100余年の治政を保ちました。

この遺跡は、その戦国時代の城下全体が遺跡となって残された、全国にもまれな大規模遺跡です。博物館内には、施設建設の事前調査で見つかった石敷遺構がそのまま保存され間近に見学することが出来ます。川を使って運ばれた品物が売買される川港の跡が解ります。

館内には城下町の巨大ジオラマが設置され当時の繁栄が偲ばれます。たくさんの出土品が展示され人々の豊かな暮らしがうかがえます。機会があれば、一乗谷城と山麓の城下町からなる史跡を巡り歩いてみたいものです。五百年の眠りから現代に蘇った戦国城下町にタイムスリップできそうです。

新幹線延伸開業を控えるおとなり福井県の魅力を堪能する素敵な一日となりました。



教会のような雰囲気
の貯蔵施設「臥龍棟」



戦国時代の川港
跡が目の前に

フードドライブ 10/10-13受付

社会福祉協議会・国際交流サロンへ寄付

今回、フードドライブにご寄付・ご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。

(企業・個人 五十音順)

- (株) アスカ設備研究所
- (株) あめぜん
- (有) アルソアたなか
- (株) 池元
- (有) オートハウス上田
- オダ建機(株)
- (有) 喜成建設
- 小端サービス
- 島畑商事(株)
- センコー(株)
- 高松機械工業(株)
- 佃書店
- ナカムラシャッターメンテナンス(株)
- (株) 西工建
- 旬味にしで
- (有) ハザマ自動車
- (株) 林管工
- (有) フジタ印刷
- ミキモト化粧品杏珠営業所
- (株) 吉田酒造店
- 中村芳枝 様
- 安吉乃里子 様



日本語教室のみなさん

たくさんの寄付をありがとうございました。



社会福祉協議会を通じて配布していただきます。


令和6年 新年会のご案内

新年のひとときをご一緒に
お祝いいたしましょう

日時 令和6年2月2日(金)
午後6時30分より

場所 喜太(木津町)

皆さまのご参加お待ちしております。
詳細は同封のチラシにてご確認ください。



左記の二次元コードからお申込み出来ます。

新入会員のご紹介

岡田真里さん

Hair maison Marry (新成)
美容室(野々市市下林)

安田尚子さん

スナックM(八日市町)
飲食業

ご加入ありがとうございます。

エコキャップ運動近況報告

第23回引渡し結果(令和5年10月6日)

収集キャップ個数 43,000個
ポリオワクチン相当数 50人分

いつもご協力ありがとうございます。

収集キャップ重量 100.0kg

エコキャップ集めてます

ペットボトル飲料のキャップ収集を行っています。産業会館ロビー、商工会議所入り口の横に収集箱を設置しています。いつでもお持ちください。

汚れのあるもの、ペットボトル飲料以外のキャップ、アルミなどの金属キャップは、混入しないように願います。

ペットボトル飲料のキャップ以外はごめんなさい



混入しているものは、受取り出来ません。よろしく願います。