

ふじのくにグローバル人材育成事業 報告書

参加した コース	ふじのくに地域探究コース (ものづくり・地域産業コース)		訪問国	中国	
学校名	磐田農業高等学校	氏名	河村来馳	学年	2年



今回の私の研修先は「秋萍茶宴館」という茶宴です。茶宴とはお茶と料理を提供するレストランのことです。この茶宴はお茶を使った料理が特徴のお店です。私はこの茶宴で日本茶と中国茶の違いを学び、日本茶の消費拡大に活かす方法を探求しに行きました。

茶宴での研修は主に接客の様子を見学することと、中国茶の淹れ方と特徴を学ぶことでした。

接客の様子の見学では、スタッフの方がお客さんの前でお茶を淹れているところを見学しました。見学している中でまず感じたのが作法の細かさです。急須や湯呑みの向き、湯呑みの渡し方、お湯の淹れ方にまで細かいルールがあり、お客さんに失礼のないように細心の注意を払っていることが分かりました。

他にも、待ち時間の使い方が工夫されていると感じました。お茶は淹れるのに数分の待ち時間があるため、その時間に茶葉や茶器の特徴の話をしていました。これは、お茶をコミュニケーションの道具として活用しているのだと考え、この活用の仕方は日本茶にも活かせると思いました。



中国茶の特徴と淹れ方については、お店のリーダーの方が先生となって教えてくれました。中国茶は製法によって緑茶・白茶・黄茶・青茶・黒茶・紅茶の6種類に分類され、6大茶と呼ばれており、同じ茶葉でも製法によって性質が全く異なるということを学びました。また、それぞれのお茶の中でもさらに種類が分かれており、それらのお茶でも性質が異なるため、それぞれのお茶の特徴を理解し、そのお茶にあった淹れ方で淹れることが重要だと教えていただきました。

そして、今回は6大茶を1つずつ実際に淹れさせてもらいました。お茶を淹れる中で「蓋碗」という中国特有の茶器に興味を持ちました。蓋碗は蓋のついた湯呑みのようなもので、中に茶葉とお湯を入れるだけで簡単にお茶を出せるものです。扱い方が難しく最初の頃は何度も火傷をしてしまいましたが、帰国直前にはしっかり扱えるようになりました。

茶宴での研修の合間に「茶城」というお茶の市場に行きました。茶場はショッピングモールほどの広さがあり、中には100店舗以上のお茶や茶器を取り扱う店がありました。私はそこでお茶と蓋碗を買いました。このような市場の規模の大きさも消費量の多さに繋がっているのだと考えました。

また、他の茶宴やお茶屋さんにも行きました。もう一つの茶宴ではアイスティーの作り方を教えていただきました。中国でお茶というと温かいものがほとんどですが、若者に評判のいいアイスティーをメニューに入れることで他の茶宴と差別化をしているとのことでした。そして、私が行ったお茶屋さんはチェーン店で、歴史ある茶宴とは違ったお茶の扱い方を見ることができました。日本の喫茶店に近いお店で、歴史のあるお茶屋さんが多い中国では逆に珍しいお店でした。



研修の最終日、茶宴でお茶を使った料理をいただきました。日本でも抹茶スイーツなどお茶を使った料理はありますが、この茶宴ではお茶を使った料理のフルコースがありました。どの料理もお茶の効能を活かした方法で作られており、味も良く、珍しさもありました。



私は今回の研修で学んだことを活かし、お茶とお茶を使った料理を楽しみながら、コミュニケーションができるイベントを開催したいと思いました。茶園ではコミュニケーションを目的に来ているお客さんもいたので、会話は大事にしたイベントが良いと思いました。また、お茶を使った料理というのは、話題性もあり、お茶を普段飲まないような人にも、お茶の魅力を知ってもらえると思ったので、このようなイベントを開催したいと考えました。