

茶を楽しむ

朝晩は過ごしやすい季節となりました。温かい飲み物がうれしい季節ですね。おいしいお菓子をいただいたとき、自分で買って来たとき、いつものコーヒーや紅茶もいけれどお抹茶を点ててみませんか？茶道の心には遠くても、ほっこり癒しの時間が持てるはずですよ。

千利休

茶道千家流の始祖となった“茶聖”千利休は、信長・秀吉に仕えるも己の美学の前には一歩も譲らなかったという。戦国武将たちにとって名物茶器は一国一城に値するもので、その価値は今とは比較にならないものだったそう。秀吉の金ぴかの茶室は有名ですが利休が追及したのは侘びの世界。茶道具だけでなく、茶室の構造やお点前の作法など、茶会全体の様式にまで「これ以上何も削れない」極限まで無駄を削る侘び茶を大成させました。茶の心も好みも正反対の利休と秀吉。終には切腹を命ぜられた利休。古田織部と細川三斎がとりなそうと奔走するも、利休はそれを受け入れず切腹するのでした。晩年、秀吉は大そう後悔し利休好みの枯れた茶室を建てさせ利休を偲んだそうです。

お抹茶を点ててみよう！ (薄茶)

必要なもの:

抹茶・茶せん・抹茶茶碗(茶碗はカフェオレボウルや小井、深めの器などで代用できます) 茶せんは1000円～あります

1: 茶碗を温めておく

お湯の温度が低いとききれいな泡が立ちにくくなるので、まずは抹茶茶碗にお湯を注いで温めておく。沸かす際の温度は80～90℃くらいがベスト。

2: 茶せんの穂先を湿らせておく

茶せんは竹で出来ているため、乾いた状態のまま点てると穂先にしなりが出ません。茶碗を温めている間に茶せんも浸して、穂先を湿らせておきましょう。

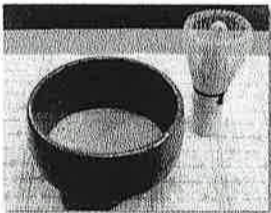
3: 抹茶を茶こしでこす

舌触りのいい抹茶を点てるには、抹茶のダマを茶こしでこしてサラサラにするのが重要です。一杯分の量(茶杓2杯、またはティースプーンに1杯弱)を、そのまま抹茶茶碗の上でこせばOKですよ。

4: 茶せんを立てて前後に動かす

60～70ccのお湯を注いだら、茶せんを立てて細かく前後に動かします。きめ細かい泡が全体に立つまで、手早く混ぜて下さいね。

お湯の量は60～80cc位



お抹茶はお値段が高ければ高いほど美味しく、色もキレイですがおサイフと相談して自分のベストの銘柄を選びましょう。



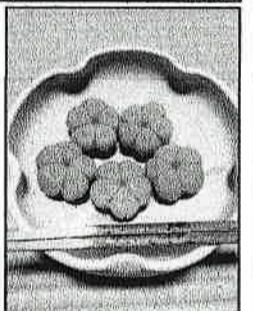
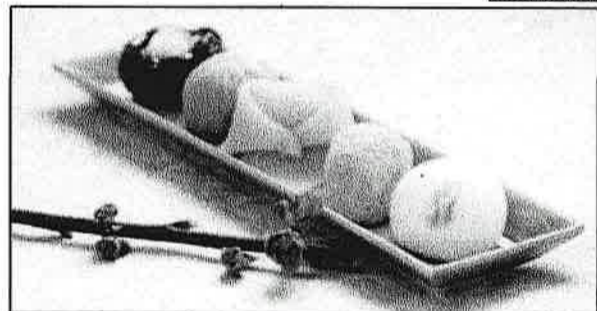
天の原
ふりまけ見れば
春日なる
三笠の山に
出でし月かも

雰囲気も楽しむ

お茶室には、床の間があり高僧の書の掛け軸と茶花がしつらえてあり、お客様をもてなす心を表しています。家庭ではそこまでできませんが、テーブルにお花を一輪飾ると気分もアップ。茶花は庭先に咲く小さな花でいいのです。

お菓子

いつもの和菓子も懐紙を敷いた上に置くとお茶席の雰囲気ですが、なくても十分。洋菓子だってOKです。四季を感じる和菓子の世界を知るのも楽しいですよ！干菓子もおいしい！



奇跡のハーブティー: マンジェリコン

日本では沖縄で自生している野草。沖縄のおじやおばあが煎じて飲んでいる奇跡のハーブです。

マンジェリコンがどうして注目されるのか、その理由は含有成分にあります。茶葉の状態の緑茶(煎茶)と比べて、マンジェリコンにはカルシウム、カリウム、マグネシウムなどが豊富に含まれていることが分かっています。

インスリンの分泌を促進、血糖値を抑える効果を持ち、また余分な塩分を排泄し血圧を下げる効果のあるカリウム、血液をサラサラにし高血圧を予防するカルシウムなどが沢山含まれています。



飲み方は煎じて飲みますが、苦いですそれでも段々慣れてきます。

繁殖力も強く、挿し木でどんどん増えます。二神石油ガスでは、自社で栽培し、健康に不安を抱えている社員で毎日飲んでます。

ご希望の方に、無料でお分けします。

ご家庭で育ててみませんか？プランター栽培でOKです。

会社の庭で社長が趣味で育てていて、ガスのお客様にぜひ！とのことですよ。

ご入り用の際は、事前にお電話していただくと準備しておきます。

数に限りがございますので、お早目にどうぞ！！



無料

マンジェリコンの苗ご希望の方は**378-3644**まで！

～抹茶オレの作り方～

材料: 抹茶大さじ0.5 牛乳100cc 砂糖大さじ1
抹茶を点てるお湯少量

作り方: ①抹茶・砂糖・少量の湯を入れ茶せんでお茶を点てる

②牛乳を注いだら完成。

冷たい牛乳を入れたらアイス抹茶オレに。

砂糖はお好みで。甘いのがニガテな方は入れなくてもOK

抹茶の量もお好みで調整してね！



おイモ、半分こすっねー♡

はやくチョコダイ♡♡



リフォームなどの工事の前には・・・
ガス漏れ等の事故に繋がらないためにも
事前にご連絡をお願いいたします。