



国際ロータリー第 2530 地区 郡山アーバンロータリークラブ

国際ロータリー第2530地区ガバナー 平井 義郎
 郡山アーバンロータリークラブ 会長 白岩 邦俊
 幹事 松川 義行



インスピレーションに
なるう

第 5 回 例会 H.30.8.1 水

- ▶ 開会点鐘 国歌斉唱 ロータリー歌斉唱「奉仕の理想」ロータリーの目的・四つのテスト唱和 小口憲太郎さん
- ▶ ゲスト：阿部真由美様

会長挨拶

白岩 邦俊 会長

先週は出帆式にご出席ありがとうございました。先日、ベトナム国立交響楽団の素晴らしい演奏を聴いてきました。郡山アーバンRCが3回の楽譜寄贈をしており、本名徹次さんが育てたオーケストラが、日本ベトナム外交関係樹立 45 周年を記念して、東京のサントリーホールで演奏され、大変感銘しました。演奏後に知人に誘われて楽屋に行き、郡山アーバンRC会長として挨拶してきました。これからも本名徹次さんとオーケストラの応援を続けたいと思います。

理事会・幹事報告

松川 義行 幹事

- ① 予算案の審議と、役員構成について理事会の承認をいただきました。
- ② 例会の開催数を少なくできるよう、クラブ細則変更案について審議されました。
- ③ 9月のプログラムが決定されました。
- ④ 西日本豪雨災害への寄付につきまして地区から1人 2,000 円を要請されており、下半期の会費納入の際に御願いたいと思いますので、ご協力よろしくお願いたします。
- ⑤ 米山梅吉記念館研修旅行と、9月22日の会津磐梯山盆踊りのご案内が地区から来ています。また自殺予防福島いのちの電話の活動支援・寄付の文書が来ております。これらの案内を回覧しますのでご覧ください。

出席報告

津野 順子 副委員長



総 員 33名
 出席率 45.45%
 前回修正率 100%

スマイルBOX 報告

津野 順子 さん

- 😊 小林 悦子 ▶ 阿部真由美さん、美味しい紅茶楽しみです。よろしくお願いたします。
- 😊 佐藤 功一 ▶ 阿部真由美様の卓話を楽しみにしています。
- 😊 岩山 慎一 ▶ 阿部さんの紅茶のお話を楽しみに。
- 😊 鈴木かおる 😊 采女真弓 😊 小口憲太郎 😊 飯原由香
- 😊 渡邊万里子 😊 石堂勝壽 😊 大山三起雄

8月の誕生祝い

大山 三起雄 親睦活動委員長

佐藤功一さんと橋本弘幸さん
 のお祝いをいたします。



プログラム/ゲスト卓話

ゲスト紹介

小林 悦子 プログラム委員長



阿部真由美さんは 30 年近くの友人です。多彩な才能の持ち主で、今日はその中から紅茶について話していただきます。まもなくお盆で、お子様やお孫さんたちが家に来られることと思いますが、その時においしい紅茶を飲んでいただきたいと思います。今日のメニューのサンドイッチに合わせて、先ほどアイスティーを飲んでいただきました。これからホットティーを淹れて皆様に飲んでいただきたいと思いますので、お楽しみください。



T. E. A (Tea Expert Association) 認定
 マスターティーエキスパート 阿部真由美様

「おいしい紅茶のためのゴールドンルール」

30 年近いお付き合いの悦子さんからお話をいただきました。悦子さんはとても忙しくてなかなか会う機会がなく、今日は久しぶりに会いました。いつもはつつつとして、どんどん私を引っ張ってくれる存在です。私はいろいろなことをしておりますが、今日は紅茶のレクチャーをさせていただきます。おいしい紅茶のためにはゴールドンルールがあります。ビクトリア女王の時代から脈々と受け継がれてきた、現代も変わることのない淹れ方で、おいしい紅茶が飲める方法です。おいしい紅茶には、水色（すいしょく）、香り、味の 3 つの要素があります。水色は明るく澄んでいること、香りは持続性のある芳醇で優雅な香りであること、味は滋味に富み心地よい喉ごしであることです。このバランスが取れたときに、はじめておいしい紅茶と言えます。

お食事の時に皆様にお出ししたアイスティーは、コールドブルー



プログラム／ゲスト卓話

という水出し用の紅茶で、ティーバッグです。最近ではティーバッグも茶葉の質が良くなり、えぐみが少なく、飲みやすくなっています。前の晩にピッチャーなどに水と茶葉を入れておけば、翌朝にアイスティーが飲めます。

おいしい紅茶のためのゴールデンルールがあります。まずひとつは、新鮮なよい茶葉を使うことです。次にティーポットを温めることです。紅茶は温度が大切ですので、お湯を入れたときに温度が下がらないためです。次に茶葉の分量を正しく量ることです。そして汲みたての水をきちんと沸騰させて使うことです。空気をたくさん含んだ、新鮮な水道水をぜひお使いください。最後に茶葉が十分に開くまで待ちます。この 5 つのルールを守れば、どなたでもおいしい紅茶を淹れることができます。

まずは実践してみたいと思います。資料には写真付きの簡単な淹れ方の手順も入れました。今日は見やすいように、ガラスのポットを 2 つ用意しました。1 つめのポットは目盛りが入っていると便利です。ジャンピングといって、茶葉が対流することがとても大事ですので、丸みのあるポットをご準備いただきたいと思います。なければコーヒー用でも十分です。まずポットを温めるために 1 つめのポットにお湯を入れ、2 つめのポットに移します。

温めた 1 つめのポットに茶葉を入れます。今日はニルギリという茶葉を用意しました。ニルギリやダーズリン、ウバなどは地名です。ニルギリは細かい茶葉なので、1 杯分は約 2.5 グラムです。ダーズリンなどの大きい茶葉は約 3 グラム入れます。茶葉の量はティースプーンで正しく量ります。2.5 グラムはスプーンのふちが見えるくらいです。茶葉は湿気を吸いやすいので、すぐにふたをしてください。

汲みたての、空気をたっぷり含んだ新鮮な水道水を、3 分程度しっかり沸かして使います。5 円玉のような泡がポコポコと出る状態まで沸騰させます。それによりカルキなどが抜けます。沸騰水を一気に茶葉の入ったポットに注ぎます。今回は 3 杯入れましたので、3 の目盛りまでですが、茶葉が水を吸うので、3.5 くらいまでやや多めにお湯を入れます。ニルギリは細かい茶葉ですので、2 分 30 秒ほど待ちます。キッチンタイマーや砂時計などで正確に計測します。ジャンピングがおきれば、おいしくなると言ってもほぼ間違いありません。待つ間は保温のためにティーコージーをかけます。既定の時間になる前に 2 つめのポットのお湯を捨てます。

ニルギリは南インドで取れる茶葉です。飲みやすく、色もきれいで、軽くておいしく、バリエーションもできます。紅茶には匂がありますが、インドから日本に入るまでに厳しい検査があって時間がかかりますので、日本での匂いは 6 月頃です。

茶葉が完全に下に沈んだら、蒸らしが終了したことを示します。ロングスプーンで沈んだ茶葉をひと混ぜしてから、もうひとつのポットに一気に注ぎます。最後の一滴をゴールドドロップと言い、紅茶の一番おいしいところとされています。このポットからティーカップに注げば、おいしい紅茶の出来上がりです。皆様にはニルギリに焙煎したお米を入れたブレンドティーをお召し上がりいただきます。本宮の友人が考えたブレンドで、玄米茶のような感じです。30 分ほど前にバックヤードで淹れました。

ティーコージーを使うことで 20 分ほどは温かさを保つことができます。

今日は悦子さんがお菓子を持ってきてくださいましたので、紅茶と一緒にお召し上がりください。



焙煎したお米とのブレンド紅茶は和食にも合います。ティーバッグでも、カップを温めたお湯をいったん捨て、沸騰したお湯を入れてからティーバッグを入れ、ソーサーなどでふたをして、3 分蒸らします。決して振ったり絞ったりしないでください。茶葉でもティーバッグでも、スプーンなどで絞ると、えぐみや渋みが出てしまいます。静かに茶葉が対流する時間を楽しんでください。ダーズリンはストレートがおすすめです。紅茶のシャンパンといわれ、マスカテルフレーバーというブドウのような香りがします。紅茶の文化は貴族から発祥しており、大陸の全てがつながっています。日本にも早くから伝わっています。11 月 1 日は紅茶の日とされ、日本で初めて紅茶が飲まれた日だそうです。

質問にお答えして／ティーバッグで淹れる場合も、茶葉が対流することが大切です。カップに熱湯を入れてから、ティーバッグをそっと入れて対流させてください。

ミルクティーには、ミルクが先か紅茶が先かとの論争がありますが、イギリスでは常温のミルクを使うために味が違うとされています。低温殺菌の牛乳を使うと近い味になるように思います。紅茶をあとで足すことによって「クリーミーブラウン」の色を確かめることができます。

海外の茶葉は、海外の硬水に合わせて調合されています。日本の軟水では濃くなってしまい、カルシウムとカテキンが結びついて苦みが出てしまいます。海外で売られている茶葉は、少し量を減らして淹れてみてください。鍋で煮出してチャイを作るなど、方法もたくさんあります。

ブランデーは香りづけとして入れてください。甘くしたいときは、先にグラニュー糖を紅茶に溶かしてから入れます。ジャムやフルーツなども試してみてください。フレッシュフルーツをポットに入れてお湯を注ぐと香りがたちます。

ロータリー財団寄付者

■味戸誠一郎 ■佐藤功一 ■采女真弓 ■小口憲太郎

米山記念奨学会寄付者

■津野順子 ■大山三起雄 ■白岩邦俊 ■佐藤功一
■味戸誠一郎 ■采女真弓 ■小口憲太郎

ポリオ寄付者

■小口憲太郎

閉会点鐘