

# 茶 縁

CHA YUAN

特定非営利活動法人中国茶文化協会 会報  
2011年夏号(年4回発行)

編集・発行



特定非営利活動法人

## 中国茶文化協会

本部：東京都渋谷区道玄坂1-18-6  
<http://cha-tea.org/> [info@cha-tea.org](mailto:info@cha-tea.org)

名茶図鑑

## 龍井茶

Close-up 中国茶

## 紫砂茶壺

お茶 de クッキング

ジャスミン茶風味の

えび雲呑スープ



新芽の萌える杭州市梅家塢の龍井茶畑



No.2

# 龍井茶

lóng jǐng chá  
ロンジンチャ

産地：浙江省

毎年春になると、新茶の価格が一般ニュースとして報じられる龍井茶。数多くある中国緑茶の中でも別格の存在となった理由は、どこにあるのでしょうか。

## 1. 歴史に裏打ちされた名茶

龍井茶の歴史をひも解いてみると、古くは唐代の陸羽が著した「茶経」の中に、龍井村の近くにある天竺寺と靈隠寺の僧侶が自らお茶を作って飲用していたという記録があります。当時のお茶の形状は、固めた「餅茶」でしたが、古来より生産されていました。

明代に入ると、龍井茶という茶名は広く知られるようになり、詩や文学作品の中にしばしば登場しています。

清代の1751年から1765年にかけて、絶大な権力を誇った乾隆帝が4回にわたり龍井を訪れています。彼は「観採茶作歌」「再遊龍井」などの茶詩をつくるとともに、自ら十八本のお茶の木を植えたと言われています。

寺院のお茶として始まった龍井茶は、皇帝のお気に入りのお茶にまで登りつめたのです。

龍井茶は、その香りと味の魅力に加えて、皇帝に愛された名茶という歴史も加わり、中国国内では抜群の知名度を誇るようになりました。



## 2. 龍井問茶

当初、龍井茶は獅峯山の老龍井周辺で作られていましたが、消費量の拡大とともに生産地域はどんどん広がり、色々な場所で作られるようになりました。そのため、「本物の龍井茶を見分けるために、産地を訪ねて比べる」という意味の「龍井問茶」という言葉も生まれました。

龍井茶は、伝統的に産地によって「獅、龍、雲、虎」という四つのタイプに分けられます。

この中でも、茶葉の外観が玄米色で栗香を持つ獅峯龍井の「獅」と、翠緑色で清香の梅家塢龍井の「雲」は現在でも高く評価されています。

現在の龍井茶の分類では、杭州市西湖付近の昔からの産地で生産される龍井茶は「西湖龍井」と称され、これ以外の浙江省各地で生産されている龍井茶は「浙江龍井」と呼ばれています。

## 3. 「西湖双絶」龍井茶と虎跑泉

龍井村の「龍井泉」や「虎跑泉」の水は、龍井茶の美味しさを最も良く引き出すと言われています。

ことに龍井茶と虎跑泉は、古くから「西湖双絶」といわれ、杭州の名物とされてきました。

名茶、名水が揃ったら、いれ方です。龍井茶には、散熱性の良いガラスコップや大きめの磁器の茶碗を使い、80～90℃前後のお湯でいれると美味しく入ります。

柔らかい新芽と若葉を丁寧に手摘みし、釜炒りの豆香と繊細な味わい…

ゆっくり時間をかけ、茶葉の姿を鑑賞しながら飲みたいものです。



## 4. お茶を美味しく食べ尽くす

高級龍井茶を作るためには、7万～8万もの繊細な一芽一葉が必要です。特に清明節（4月5日）の前に摘んだものは極上品として珍重されます。

このような貴重な原料から作られたお茶を2～3回飲んだ後すぐに捨てるのはもったいないため、その茶殻を料理に再利用しました。杭州料理の中でも、龍井茶を入れて料理する「龍井エビ」は大人気です。

茶殻にはお茶の栄養成分の約50%が含まれると言われ、これを摂取するために、高級龍井茶の茶殻をうまく使う方法が考案されたようです。

これこそ、本当の「喫茶養生」かもしれませぬ。(文・写真/林 聖泰)

### もう1つの龍井茶—台湾龍井

主に台湾北部の三峡で作られる台湾龍井は、かつて中国から国民党政権と共に台湾に来た人たちが、故郷を懐かしむ気持ちで気候・土壌ともに似ている三峡で、中国産龍井をイメージして作りしました。台湾特有の「青心柑仔」品種を原料としています。

同じ「龍井」の名前でも、まったく風味の違うお茶です。台湾龍井の風味は中国緑茶と日本緑茶の中間に存在し、風味がしっかりしてパンチが強いので、日常飲むのにふさわしいお茶といえます。

## 第2回

## 紫砂茶壺（中編）

Close-up  
中国茶

## (一) 茶壺で茶の味が変わる？

18年前に、友人の茶壺作家の工房を訪ねた時のことです。

そこにあった薄手で軽い朱泥茶壺に一目ぼれし、ぜひ購入したいと申し出ました。すると、「これは落款を入れ忘れたものだから」と思いがけずプレゼントしてもらいました。

帰宅してから、さっそく清香系の阿里山烏龍茶をいれてみたところ、とても驚きました。今まで使ってきた普通の厚さ・重さのある朱泥茶壺で入れた時の香りや味わいとは全く別物だったのです。

それ以来、好奇心から、いろいろな茶壺の材質によるお茶の味と香りの変化について実験を重ねてきました。すると、お茶を美味しくいれるための一定の法則があることに気がつきました。

今回は、その法則について、少しご紹介したいと思います。

## (二) 茶壺の成形方法

紫砂の話に具体的に触れる前に、まずは茶壺の成形方法について整理しておきましょう。

茶壺の形を作る成形工程には、ロクロ成形、タタラ成形、手練り成形、流し込み成形など、いくつかの方法があり、その方法の選択には粘土の土質が

## クローズアップ中国茶

紫砂茶壺に焦点を当てるシリーズの第2回。

今回は、「茶壺を変えるとお茶の味と香りが変わる？」という疑問を紫砂茶壺のつくりかたや土質に踏み込んで解説し、どのような茶壺がどんなお茶に向くのかを掘り下げてみたいと思います。

大きな鍵を握っています。

ここでは、作家ものの茶壺でよく見かけるロクロ成形とタタラ成形について、ご紹介しましょう。

## A. ロクロ成形

ロクロ成形は、細かい粘土質の土を成形するのにふさわしい方法です。

こうした土質の多い日本、台湾、中国南部の汕頭（スワトウ）などの地域でよく見られる成形方法で、薄く丸い形の茶壺の生産に向いています。

粘土材質中の酸化鉄、金属成分などの含有量によって、焼成された器の色は朱紅から紫、黒へと変わります。

できあがった製品を顕微鏡で見ると、気孔は細かくて丸く、蓋と器の底にはロクロによる螺旋状の紋様が見られます。



ロクロ成形による茶壺の内部。  
中央部に螺旋状の模様が見えます。

## B. タタラ成形

タタラ成形は、粒子の粘着性が弱い土を成形するのに向きます。

宜興で産出される紫砂は、一般に使

用される粘土とは異なり、風化した紫砂岩を使うため、粘着性が弱く、長時間の「養土」（土練り）が欠かせません。

タタラ成形は、この陶土を板状にたたき、伸ばして接合するという技法が使われます。

そのため、タタラ成形の茶壺にはロクロ成形のような螺旋状の文様はありませんが、竹の棒で成形する際にできる放射状の跡が見られます。



タタラ成形による茶壺の内部。  
中央部から放射状に伸びる筋が見えます。

このように茶壺の成形方法は、土質の違いによって、大きく2つの方法があり、伝統的な紫砂茶壺作品は、ロクロではなくタタラ成形で作られています。内部にある文様を確認することで、その茶壺がどの成形方法で作られたものかは、ある程度判別できると思います。

次に、紫砂茶壺の魅力を決定づける紫砂について、詳しく見ていくことにしましょう。

（次ページに続く）

### (三) 紫砂とは何か

いわゆる紫砂土（紫砂）とは、紫砂岩が長時間の風化作用により、不規則な形の砂のように細かい粒子に変わったもののことです。石英、雲母、赤鉄鉱などの成分を含んでいます。

無数の多角形の気孔を持つ紫砂は、保温性と通気性がよく、お茶の味と香りを引き出すのに役立ちます。一般の粘土よりも不規則な気孔を多く持つため、香りと味の吸着性も高く、使い続ける程にどんどんお茶が美味しくなるという特色があります。

茶渋もつきやすいので、茶壺の自然な色艶が深まり、いわゆる「養壺」をすることができます。

これらの特徴から、紫砂は古くから愛好家に珍重されているのです。

#### <土の含有成分がポイント>

天然の紫砂原料は地層中に存在しますが、全てが同じ性質というわけではありません。発掘される地層ごとに微妙に成分が異なるため、色と性質が異



多彩な紫砂原石



紫砂材料の試焼



紫砂原石の断面

なっています。

長期間にわたる発掘により、現在の採掘層は地中深くに達しています。時代とともに使われる土質が変わることは、古い紫砂茶壺の真贋を鑑定する際の大切なポイントになっています。

紫砂によってつくられる茶壺の色は

一般的に紫砂、朱泥（紅泥）、黒泥、黄泥のものが多く見られます。これらは紫砂の成分と焼成温度によって、決定されます。

紫砂茶壺は、土質の特性と焼成の温度によって様々な雰囲気生まれるのです。

### (四) 作り手の技術と感性

紫砂茶壺が愛好家に珍重される理由は、紫砂の優れた原料特性の他に、作り手の技術水準の高さもあります。

茶壺は、作り手の技術水準、経験、美感などによって、使いやすさや密閉性、造形は大きく変わります。

#### <茶壺作家の存在>

古くから茶壺づくりが活発だった宜興では、茶壺作家も多く存在します。

有名な作家の作品は高い価格で販売されるため、ゆっくり時間をかけ、芸術品を創作するように自分の感性に従って、何度も修正しながら、大切に作り上げることができます。

一方、新米の作り手は、まず先生の作品を見習い、短時間で大量に仕上げなければならないため、なかなか完璧な作品を作ることが出来ないのが現実です。

仮に外見を真似ることができても、中身の細かい仕上げまではなかなかうまくいきません。

器の薄さと軽さを維持しながら、全体のバランスの美しさと使いやすさを兼ね備えるのは、なかなか難しいことなのです。

特に、しっかりとした密閉性を確保し、薄地に仕上げるためには、焼成の火加減と削る力加減ができる、経験豊富なベテランの作り手が欠かせない存在です。

#### <飽くなき技術の追求>

茶壺づくりは奥が深く、どんなに有名な作家でも、軽量、造形、焼成具合、使いやすさなどで常に完璧なものを作るのは大変なことであり、理想の茶壺への追求は尽きません。

職人たちの高いレベルの追求が歴史的に行われてきたことが、紫砂茶壺の技術水準の高さに繋がっています。

その結果、高級品の紫砂茶壺は、単なるお茶をいれるための実用品の域を超え、一種の芸術品として認知されるようになっていきます。



稀少な緑泥を装飾用に使用した作品



400年以上前の古い宜興茶壺

## (五) 茶壺の材質とお茶の味

茶壺の素材とお茶の香り・味の変化について実験を重ねてきた結果、茶壺の厚さと粒子の大きさは、熱の伝導と香味の吸着性を左右し、お茶の味わいに影響を与えることが、分かりました。

その関係を、3つのタイプに分けてまとめたのが右の【表1】です。

それぞれのタイプの見分け方と特徴、向いているお茶について、1つずつ解説していきます。

### タイプA 薄手・粒子小



粒子の細かい土で焼かれた薄手の茶壺です。表面がツルツルと滑らかに見えるタイプの茶壺です。

こうした茶壺は、香りを良く引き出す傾向があるので、台湾の杉林溪烏龍茶、梨山烏龍茶、中国の鳳凰単叢などのように、透明感のある香り、抑えた渋み、繊細な余韻を表現する時に一番合う材質です。薄手で、すばやく高温を伝えることができるので、香りを引き出すことができ、放熱も早いので、余分な熱を加えて渋みを引き出してしまいう心配もありません。繊細な風味を保ちやすいのが特徴です。

### タイプB 一般的な厚さ・粒子



【表1】茶壺の材質とお茶の味と香りの関係

タイプ	外観の特徴	香りと味の表現	適したお茶
A	薄手 粒子が細かい	透明感あふれる香りと繊細な味わいを引き出す	梨山烏龍茶、杉林溪烏龍茶、鳳凰単叢など
B	普通 一般的な粒子の大きさ	個性的な香りと味をしっかりと演出できる	阿里山烏龍茶、凍頂烏龍茶、武夷岩茶など
C	厚手 粒子が粗い	酸味や雑味を取り除き、落ち着いた風味を出す	鉄観音、陳年烏龍茶など焙煎や発酵がしっかりしている伝統烏龍茶

一般的な厚さ・粒子の茶壺は、伝統的な凍頂烏龍茶、阿里山烏龍茶、武夷岩茶などのように、個性的な香りと芳醇な味わいを演出する時に一番ふさわしい茶壺です。

タイプAよりは、やや大きめの粒子と厚みのある材質は、お茶自身の持つ風味と力強さを表現できます。

タイプAが香りの軽やかさ重視だとしたら、タイプBはより濃厚な香りと味わいを引き出すと言えるでしょう。

### タイプC 厚手・粒子大



粒子の大きい土で焼かれた厚手の茶壺です。表面にザラツとした感触があり、粒子のつぶつぶがハッキリ分かるタイプの茶壺です。

こうした茶壺は、重焙煎の鉄観音、陳年烏龍茶などのお茶に向きます。これらのお茶に含まれることの多い火味、酸味、雑味を取り除きたい時に一番役に立つ材質であるためです。

やや厚手で粗めの材質ですので、大きい気孔があるため、余分な香りと味の欠点を隠すことができます。

また、全体の鋭さをなくし、味を柔らかくすることができます。

## (六) 素材で茶壺を選ぶ楽しみ

ここまで見て来たように、同じお茶でも違う材質の茶壺を使うと、違った顔を見ることが出来ます。

香りを引き出したい時には、薄手で粒子の小さい茶壺、少し雑味を取ってまろやかにいれたい時は厚手で粒子の大きいもの、といったように、いれるお茶の個性に合わせて茶壺を選ぶと、より美味しいお茶をいれることができるのではないかと思います。

茶壺選びというと、どうしても色や形に目を奪われがちですが、素材とお茶との相性という観点から選んでみるとさらに世界が広がるのではないかと思います。

みなさんも茶壺とお茶のいろいろな組み合わせを試しながら、ご自分の好きな風味に入れられるよう挑戦してみてくださいはいかがでしょうか。

(文・写真/林聖泰)

# 協会 かわら版

## ■ ログインIDとパスワード ■

会員エリアの閲覧には、事務局より書面でお送りする「ログインID」と「パスワード」が必要です。

まだ「ログインID」と「パスワード」の発行を受けていない場合は、協会事務局宛にご連絡ください。書面にてお送りいたします。

なお、IDとパスワードの発行には、パソコンのメールアドレスが必要です。GmailやYahoo!メールのようなフリーメールでも結構ですので、予めご準備ください。

ログインIDとパスワードをお手元に準備したら、早速、ログインしてみましょう！

## ■ 入口はトップページ左上 ■

ログインするためには、協会ホームページ左上のロゴに注目です。

ロゴの下にある「ID:」「Pass:」(右上の図の赤丸部分)の空欄それぞれに、書面で送られてきたIDとパスワードを入力しましょう。

## 協会ホームページ 会員エリアのご案内

会員の皆様にインターネットを通じた情報提供も積極的に行っていくため、協会Webサイト内に、会員の方限定で閲覧できる「会員エリア」を設置しました。入会時に申請いただいたログインIDとパスワード(※)を入力することで、ご利用いただけます。 ※初期設定パスワードは協会にて設定しております。



入力が完了したら、入力欄の右側にある「Login」ボタンを押してください。

ログインIDとパスワードの入力欄が消え、「ようこそ [○○○○ (ログインID)] さん」の表示が出てくれば、ログイン成功です。

## ■ 会員のみ閲覧できるページ ■

会員の方だけが閲覧できるコンテンツとしては、現在、以下のページをご用意しています。

### ★会員ニュース★

会員の方向けへの協会からのお知らせを掲載しています。

### ★ダウンロード★

協会の最新の会則(定款)や各種届出用紙、会報「茶縁」のバックナンバー

などをダウンロードできます。

### ★協会アルバム★

協会行事等の写真などを掲載していく予定です。

### ★投票★

協会で開催するアンケートや意識調査などを実施する予定です。

また、近日中には、「教えて！中国茶」という中国茶に関するQ&Aコミュニティの開設を予定しています。これは、会員の素朴な疑問に協会の中国茶コーディネーターが回答していくコーナーです。準備ができましたら、改めてご案内いたします。

今後は会員限定の中国茶情報の発信も検討しております。今後の協会ホームページの充実にご期待ください。

## 継続教育学習キット第一弾「安溪烏龍茶研究」配布開始！

今年度より、協会認定資格をお持ちの方には、年に1回の継続教育を受けていただくことにしております。

継続教育の受講方法としては、

1. 全国で開催されている協会認定の継続教育講座への参加
2. 協会の発行する上位資格の認定講座・認定試験への参加
3. 協会が頒布する継続教育学習キットを利用した自習

のいずれかの方法があります。

このうち、継続教育学習キットは、自宅でも受講可能であることから、お問い合わせも数多くいただいております。ようやく、第一弾の「安溪烏龍茶研究キット」が完成しましたので、7月から頒布を開始します。

このキットは、外観が似ている安溪の烏龍茶を品種毎にテイस्टィングし、特徴を学んでいただくものです。

学習キットには、安溪の代表的な品種である鉄観音、黄金桂、本山、毛蟹、

佛手の5種類の試飲用サンプルとテキストが含まれています。ご自宅等でテキストを参照しながら、サンプルのお茶の味と香りを確認し、無理なく理解を深められる教材となっています。

送付をご希望される資格認定会員の方は、お手元の継続教育受講券を利用してお申し込みください。

※継続教育学習キットは、順次リリース予定です。現在は年に1つのキットしかお取り寄せいただけませんが、将来的には追加購入可能とする予定です。準備が整い次第、あらためてご案内します。

## 中国茶アドバイザー 2級検定試験を開催します

NPO法人となって初めての「中国茶アドバイザー 2級検定試験」が11月に開催されることになりました。検定試験は、筆記試験とお茶のいれ方・テイस्टィングの実技試験から構成され、合格者には協会認定の中国茶アドバイザー 2級の資格が与えられます。さらなるスキルアップを目指される方には、登竜門となる資格です。

### ■ アドバイザー 2級とは？ ■

中国茶アドバイザー 2級は、普及者資格である中国茶アドバイザーの中級として、

**「中国茶の種類・製法および品質鑑定の基礎を理解しており、茶芸の基本動作を押さえ、お茶を適切にいれることができる」**

方に与えられる資格です。

初級資格である中国茶アドバイザー 3級と比べ、より専門的な知識が要求されるほか、お茶をいれる技術や判別する技術も要求されます。

検定試験を受験し、合格する必要がありますので、入門段階から一歩進めて、より本格的にお茶を学びたい方、専門的なアドバイスをやりたい方、将来プロフェッショナルを目指される方には、登竜門となる資格です。

### ■ 資格試験の内容 ■

中国茶アドバイザー 2級検定試験は、3つの試験分野から構成されます。

#### <筆記試験> 配点40点

中国茶の基礎知識として歴史・茶葉やお茶のいれ方等について、総合的に出題します。

選択問題30問と記述問題2問からなり、制限時間は30分です。

#### <テイस्टィング> 配点30点

事前に指定された10種類のお茶の中から、5種類のお茶を出題します。

10個の鑑定杯の中に、2つずつ同じお茶がありますので、まずその組み合わせを指摘。次いで、お茶の水色、味、香りから、何のお茶であるのかを判別し、その名前を回答します。制限時間は20分です。

#### <茶芸> 配点30点

茶壺もしくは蓋碗を使い、お茶を試験官の前で3煎いれていただきます。

お茶の特徴を捉えていれているか、お茶をいれる上での最低限の礼儀作法ができていけるかを見るものであり、流派等の考え方は特に影響しません。

茶壺と蓋碗のいずれを披露するかは、事前にくじ引きで決定します。試験時間は20分です。

これら3科目の合計が70点以上でかつ各科目で50%以上の得点をしていける方を合格とします。

### <試験要項>

試験日	2011年11月23日(祝)
願書受付	2011年9月1日 ～11月9日まで
会場	東京都渋谷区
試験内容	筆記試験、実技試験
受験料	18,900円
受験資格	願書提出時点で3級資格を有している者

### ■ 早期合格のためには ■

筆記試験、実技試験とも相応のレベルが要求されますので、事前に受験対策講座などを受講し、練習を積まれることをお勧めします。

特にテイस्टィングや茶芸の実技試験は、それぞれテイस्टィングのと茶芸の基本的な理解と実践が要求されますので、入念にリハーサルを行われた方が良いでしょう。

試験対策については、協会の各認定教育機関・講師に、ご相談ください。

試験願書は8月から配布します。

#### 中国茶アドバイザー 2級試験 特別集中講座 (主催：華泰茶荘)

協会の認定教育機関である東京・渋谷の華泰茶荘にて、2日間の試験対策集中講座が実施されます。

開催日： 10月8日、9日(土・日)

時間： 両日とも14:30～19:00

内容：1日目 理論講義、茶芸実習  
2日目 評茶実習、総合実習

受講料： 25,000円

詳細のお問い合わせ、お申し込みは華泰茶荘

渋谷店まで(電話：03-5728-2551)

## 通常総会 9月10日(土)に開催決定

昨年12月に設立された当協会は、6月末で初めての決算を迎えます。

今期の活動のご報告と来期以降の活動方針について決定する通常総会を、9月10日(土)の午後、都内にて開催します。

総会は協会の最高意思決定機関であり、資格認定会員・一般会員の別を問

わず、協会員の方には、ひとしく一票が与えられております。

当日は会議のみでなく、中国茶に関する記念講演も検討しております。

総会の詳細な議題や記念講演の内容については、後日お送りする通常総会のご案内にて、ご確認ください。

## お問い合わせ先

ご住所や会員種別の変更、ログインIDの発行、ご不明な点のお問い合わせはこちらへどうぞ。

〒150-0043

東京都渋谷区道玄坂1-18-6

特定非営利活動法人中国茶文化協会

事務局 行

E-mail: info@cha-tea.org

# お茶 de クッキング

## \*材料 (30 個分)

ワンタンの皮 1袋 (約30枚入り)  
小えび (殻つき) 300g  
(下ごしらえ用塩 少々、  
片栗粉大さじ1)  
豚赤身ひき肉 50g  
ねぎ 1/3本  
しょうが汁 1かけ分  
ジャスミン茶 50ml  
茶殻 適宜  
塩 小さじ2/3  
酒 大さじ1  
こしょう少々  
ごま油 小さじ1

<レシピ提供> 黒川 理加

フードプロデューサー、中国茶インストラクター、中国茶コーディネーター、管理栄養士。食品会社の開発研究員、短期大学での講師、フードスペシャリストや保育士、栄養士の養成、食育活動などの経験を生かし、現在はフードプロデューサーとして活躍中。

## 第2回

# ジャスミン茶風味の えび雲呑スープ

## 作り方

1. えびの下処理をする。えびは殻をむき、竹串などで背わたを取る。塩少々、片栗粉と、水をねっとりするまで加え、汚れが出て真っ黒になるまでよくもみ込む。片栗粉を水できれいになるまで洗い落とし、キッチンペーパーで水けを拭き取る。(生臭みと汚れが取れ、風味がよくなります)
2. えびは一尾を3つに切り、そのうち50g分を取り分けて、ねっとりするまでたたくように切る。ねぎはみじん切りにする。
3. ボールに、たたいたえび、豚肉と塩、酒、こしょうを入れ、手でよく練り混ぜる。粘りけが出てきたら、ジャスミン茶と細かく切った茶殻を少しずつ加えてさらに練る。
4. ボールに残りのえびとねぎ、しょうが汁を加えて混ぜ、さらにごま油を加えてひと混ぜする。



5. ワンタンの皮1枚を手に持ち、皮の中心にたねをのせる。皮の縁に水をつけ、頂点を少しずらして、2つに折る。皮の右端を持ち、2枚一緒に裏側に折り込んでひだを1つ作り、つまんでしっかりとくっつける。左側も同様にひだを作って、閉じる。
6. 鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したらワンタンをくっつかないように入れて、2~3分ゆでる。別鍋にジャスミン茶を温め、塩少々と酒で味をつけ、ネギみじん切りを散らしてスープにし、ゆであがった雲呑を浮かべる。

\*今回はスープに仕立てましたが、お好みで、ゆでたてを酢醤油に絡めて召し上がっていただいても大変おいしいです。

## 中国茶文化協会 入会のご案内

中国茶文化協会では、会員を広く募集しています。「中国茶をより楽しみたい」「もっと中国茶を知りたい」「中国茶を広めていきたい」という方でしたら、どなたでもご入会いただけます。

お友達にもご紹介し、茶縁の輪を広げましょう！

### <入会特典>

- ・会報「茶縁」の送付 (年4回)
- ・会員証の発行
- ・協会ホームページの利用 など

### <費用>

一般会員 入会金 5,000円 年会費 6,000円  
法人賛助会員 入会金 10,000円 年会費 20,000円

### <入会方法>

入会金と初年度年会費を協会の指定口座にお振り込みの上、所定の入会申込書を協会宛にお送り下さい。

入会のご案内と申込用紙は、協会ホームページからもダウンロードできますので、ご利用ください。

## ご意見をお聞かせください

会報「茶縁」は、みなさんの声を元につくられます。

記事についてのご意見・感想や「こんな記事を読みたい」といったご要望などがありましたら、お気軽に編集部までご連絡ください。寄稿も歓迎いたしますので、ご一報ください。

◇編集部直通メールアドレス：hensyubu@cha-tea.org

## 編集後記 ～ 第1期終了に際して ～

昨年末に設立された特定非営利活動法人中国茶文化協会も、早いもので第1期の決算を迎えることになりました。

まだまだ設立されたばかりの協会ですので、何かと行き届かない点もあるかと思いますが、中国茶とその文化の普及を通じて、人々の暮らしに潤いを与え、「茶縁」に溢れた社会を作れるよう、懸命に励んでおります。

来る9月の通常総会では、現在の状況と将来活動の計画についてお話しします。是非、足をお運びください。(編集長)