

中国茶と季節の テーブル・ コーディネートを楽しむ お茶会

in Kyoto



【6回シリーズ】隔月・最終土曜日・14:00～16:00/120分

～「NPO法人中国茶文化協会」認定の資格が取得できます～

いろいろな中国茶を、季節に応じた茶席の
テーブル・コーディネートで紹介いたします。
暮らしの中に中国茶の楽しみを
見つけてみませんか。

第一回〈クリスマスのテーブルと中国茶の歴史〉 2011年11月26日(土)

クリスマスのしつらえでお迎えます。White Christmasをイメージした茶席では「白茶・白毫銀針」と茶芸をお楽しみいただきます。客席のテーブルでは、アフタヌーン・ティー形式で紅茶のような風味を持つ「白茶・白牡丹」とお菓子を味わいながら〈中国茶の歴史〉について知識を深めていただきます。歴史といっても堅苦しい話ではなく、中国からはるばる海を渡り、ヨーロッパの貴族たちに愛されたお茶や、人気の中国・韓国歴史ドラマに登場する中国茶のことなど、織り交ぜてお話しいたします。

第二回〈春節のテーブルと中国茶の概論〉 2012年1月28日(土)

旧暦のお正月、春節のしつらえでお迎えます。春節は、中華文化圏では最も重要な祝祭日とされ、華やかなイメージです。お祝いの色である赤を基調とした茶席では「岩茶・大紅袍」を伝統工夫茶芸でお楽しみいただきます。客席のテーブルでは、茶葉と数種の生菓を混ぜていただく「八宝茶」とお菓子を春節をお祝いしながら、〈中国茶の概論〉について知識を深めていただきます。中国茶の道具、いれ方や保存のポイントについて、わかりやすくお話しいたします。

第三回〈清明のテーブルと緑茶・紅茶〉 2012年3月31日(土)

春を迎えてすがすがしく美しい季節、清明節のしつらえでお迎えます。茶摘みをイメージした茶席では「四川省の緑茶」と茶芸をお楽しみいただきます。客席のテーブルでは、グラスで楽しむ緑茶や、世界で初めてヨーロッパに伝わった伝統の中国紅茶をお菓子とともに味わいながら、〈緑茶と紅茶〉について知識を深めていただきます。製法の違いや、いれ方のポイントなどをお話しいたします。



七夕節のしつらえイメージ

第四回〈端午のテーブルと台湾烏龍茶〉 2012年5月26日(土)

五節句のひとつ、端午節のしつらえでお迎えます。台湾の高山をイメージした茶席では「高山烏龍茶」を台湾式工夫茶芸でお楽しみいただきます。客席のテーブルでは、特徴の異なる3種類の台湾烏龍茶を飲み比べていただきながら、〈台湾烏龍茶〉について知識を深めていただきます。いれ方のポイントや、急須の扱い方などを、わかりやすくお話しいたします。

第五回〈七夕のテーブルと福建・広東烏龍茶〉 2012年7月28日(土)

中国より伝わる牽牛織女の伝説にちなんだ、七夕節のしつらえでお迎えます。七夕のロマンスをイメージした茶席では「潮州烏龍茶」を伝統工夫茶芸でお楽しみいただきます。客席のテーブルでは、3種類の烏龍茶を飲み比べていただきながら、〈福建・広東烏龍茶〉について知識を深めていただきます。いれ方のポイントや、蓋碗の扱い方などをわかりやすくお話しいたします。

第六回〈中秋のテーブルと黒茶・花茶〉 2012年9月29日(土)

名月を愛でる、中秋節のしつらえでお迎えます。観月をイメージした茶席では「雲南省の餅茶」と茶芸をお楽しみいただきます。客席のテーブルでは、即席の花茶づくりや、花茶とお菓子を味わいながら、〈黒茶と花茶〉について知識を深めていただきます。いれ方のポイントや、それぞれのT.P.O.などをわかりやすくお話しいたします。



八宝茶イメージ

【募集】各回 10名様(先着順)

【参加費】お一人様：4000円(各回)

● 6回シリーズですが、1回毎の参加も可能です。

● 全6回のお茶会にご参加いただいた方への特典

A) 茶器(蓋杯)をプレゼント

B) 協会認定の入門講座の内容を盛り込んでおりますので、別途1回(有料@¥2500)の「茶芸実習」を受講いただければ、NPO法人中国茶文化協会認定「4級中国茶アドバイザー」の資格が取得できます。

● 協会認定の入門講座については、未受講の回についても、別途再受講ができます。

※各回のご紹介のお茶は、入荷状況により変わることがあります。

【会場・協力】

Bell Veil (べる・べーる) 三条ギャラリ

〒604-8805 京都市中京区壬生馬場町14-11

[京都三条会商店街内] ※裏面地図参照

TEL: 075-803-6530 FAX: 075-803-6550

【お申込み・お問い合わせ】

〈主催〉中国茶コーディネーター：堀井 美香

Singapore 留香茶芸 Tea Salon Chaxin
リュウジャンチャゲイ

TEL: 077-575-8145

E-mail: liuxiang_tea@yahoo.co.jp



〈講師プロフィール〉

堀 井 美 香
Hori i M i k a

Singapore 留香茶芸 上級指導老師
日本留香茶友会 西日本代表
NPO法人中国茶文化協会認定・中国茶コーディネーター

1993年から煎茶道を中心に茶事の活動開始
1997年～2002年 アメリカ在住
2002年～2006年 シンガポール在住
2003年 Singapore 茶芸コンテスト第2位
2004年 国際無我茶会主催理事
2007年9月 滋賀県にてSingapore 留香茶芸 石山教室主宰
2011年9月 Tea Salon Chaxin に改名

サロンでの講座や茶会の他、中国茶セミナー講師、出張茶会など開催。
毎年、Singapore 留香茶芸・本部が主催する茶の産地を巡る研修の旅にも多数参加。



中秋節のしつらえイメージ



「中国茶の魅力をたくさんの人に伝えたい。」との思いから、
帰国後、出身地で教室を始めました。
Chaxin (チャーシン) は“茶心”を中国語読みで表記したことばです。
一杯のお茶で心を満たし、また一煎のお茶で心を結ぶ、そのような役割が
できればと願っております。～以茶会友 茶人一家～

〈Tea Salon Chaxin〉

～日々の暮らしの中に 中国茶を楽しむ時間を～
旧家の蔵を改装した趣のあるサロンでは、少人数制でゆったりとご受講いただけます。
Singapore 留香茶芸 コースレッスン・NPO法人中国茶文化協会認定講座・気軽な季節の茶会、
出張レッスンや、50名様程度のセミナー形式、オーダーメイドの茶会にも対応いたしておりますので、
お気軽にお問い合わせください。

〒520-0861 滋賀県大津市石山寺2丁目20-6 TEL: 077-575-8145
E-mail: liuxiang_tea@yahoo.co.jp blog: <http://ameblo.jp/meixiang> 0531/



〈Singapore 留香茶芸〉 HP: <http://www.liuxiangtea.sg/>
リュウシャンチャゲイ

留香茶芸は1990年に創立されて以来、現代中華茶芸教育の中心となっています。創立者である李自強宗師は、シンガポールの代表として世界的な茶芸イベントにもたびたび出席しており、シンガポール茶芸を世界の茶芸界へ深く知らしめてきました。
長年の研究と実践を通し、留香茶芸は独自の現代中華茶芸流派を創りだしてきました。「和・愛・謙・静」の精神を重んじ、道具の並びや茶葉本来の特色などを通し、新しい芸術テーマを生み出しています。
留香茶芸流派は、動と静、視覚と味覚の芸術、そして文化とトレンドとが融合しており、すでにシンガポール現代茶芸のシンボルとなり、国際茶芸界代表の認可も受けています。

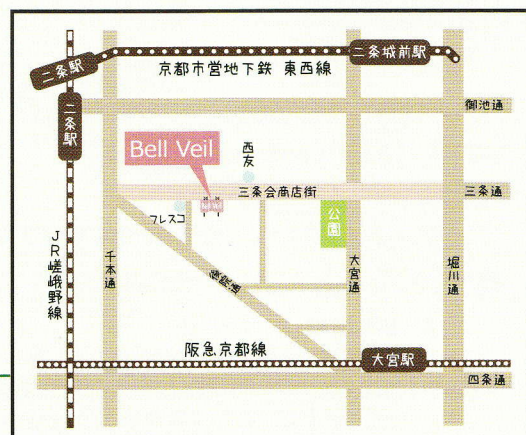
〈NPO法人中国茶文化協会〉 HP: <http://cha-tea.org/>

中国茶文化協会は、中国茶とその文化の普及と発展、茶を通じた国際交流を目的に設立された非営利組織です。

本部所在地: 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1丁目18番6号
設 立: 2010年12月17日 ※前身の日本中国茶文化協会は2001年3月に設立
事業内容:
1. 中国茶及び中国茶文化の啓発と普及
2. 中国茶に関する調査、研究及び情報の提供
3. 中国茶に関する書籍・教材の発行と頒布
4. 国内外の茶業・茶文化関係機関との交流
5. 中国茶アドバイザー、中国茶コーディネーターの教育と資格認定試験の実施
6. 飲食店・小売店等に対する中国茶の導入アドバイス及びコンサルティング

〈Bell Veil 三条ギャラリー〉 HP: <http://www.bellveil.co.jp/gallery/>

暮らしを豊かに彩る、テーブルファブリック専門店



- JR 嵯峨野線二条駅から徒歩5分
- 阪急京都線大宮駅から徒歩10分
- 京都市営地下鉄東西線二条城前駅から徒歩5分