



2020年度第4回プチ国際理解講座



12月24日(木)に今年度第4回目のプチ国際理解講座を開催しました。

今年最後の開催となる今回は、本校の英語科 大石田緑先生による紅茶についての講座です。



大石田先生は「ティーエキスパート」という、茶葉の品種、おいしい淹れ方、産地、文化、テイastingなどについての資格をお持ちです。生徒8名が参加し、紅茶の歴史や淹れ方、テイasting、ヴィクトリアケーキなどについて学びました。

茶の歴史

- ・紀元前2700年頃 中国雲南省で確認 ⇒ 茶葉そのものを薬として飲んでいた
- ・1598年 オランダ人が書いた本の中で日本の茶の習慣やマナーを初めてヨーロッパに紹介
- ・1610年 日本が初めて茶をヨーロッパ・オランダへ輸出 ⇒ 貴族を中心に茶の文化が広まる
- ・1657年 イギリスで初めてお茶の販売店「ギアラウエイ・コーヒーハウス」が開かれる
 - ↳ 女性は入店できず男性たちがコーヒーを飲みながら政治や貿易の話をしていた
- ・ジェームズ二世(在位1685年~1688年)の妻、メアリ王妃時代
 - その1: オランダの宮廷で花嫁修業をし最新の喫茶マナーを英国宮廷に持ち込んだ ⇒ ソーサーに移して飲む
 - その2: ミルクティーを広めた
 - その3: 当時お茶うけがなかったため紅茶にスプーンが立つほどたっぷりの砂糖を入れた
 - 虫歯ができると茶会で虫歯の数を自慢して競い合った ⇒ 虫歯を人に指し示すための金の楊枝があった
- ・アン王女時代(在位1702年~1714年)
 - お酒が大好きなため「ブランデー・ナン」と呼ばれ社交的な性格だった
 - 夜はブランデー、朝はバターつきのパンと一緒に茶を飲む ⇒ 特別なシーンではなく日常の中に茶が入り込んだ
- ・1707年 アン王女の日常品を管理していたウィリアム・フォートナムとヒュー・メイソンがお店を開きお茶を売り始める
 - ⇒ 中産階級の女性が気楽に茶を買えるようになった
- ・1730年代 ティーガーデンの流行
 - コーヒーハウスに代わる新たな社交場。お茶や軽食をとることのできる娯楽施設。老若男女問わず入場できた。
 - ⇒ コーヒーは紅茶に押されて少しずつ衰退していく



アッサム種と中国種

- 【アッサム種】 熟成した濃厚で力強い味わいは『モルティーフレーバー』と呼ばれ(芋の香り)、ミルクティーに合う
- 【中国種(ダージリン)】 紅茶のシャンパンと呼ばれ、春摘み、夏摘み、秋摘みがある。ブラックティー(ストレート)で楽しむ
 - 収穫量はインド紅茶の総生産量のわずか1.4%で高級茶

テイasting

実際に大石田先生にアッサムとダージリンを目の前で淹れていただきました。空気を多く含ませるため高い位置から茶葉にお湯を注ぎ蓋をして待つこと3分。すぐに紅茶の良い香りが漂い、アッサムは本当に芋の香りがしました!



香りを嗅いでいます♪



紅茶を淹れています☺

手作り「ヴィクトリアケーキ」

この日は朝から大石田先生がヴィクトリアケーキを手作り!中にはジャムとクリームが挟んであります。オーブンで焼き外はサクツ中はフワツとしていてシンプルながらとてもおいしく紅茶にぴったりでした!

ヴィクトリアケーキとは

ヴィクトリア女王の夫は42歳で亡くなり女王の悲しみは大変深いものでした。晩年公務復帰のために開いたティーパーティーで振舞われたのがこのケーキでした。この素朴なケーキを女王がとても気に入ったことからこの名がついたと言われています。

