

お茶を科学と実験で理解する体験型ワークショップ

講師：北城 彰：株式会社 HOJO 代表

世界の産地で品質設計から生産まで手がけるお茶の研究者

お茶の「おいしさ」と「質」を体系的に理解するための講習です。

飲み比べや実験を通して、中国茶の品質を決める指標を学び、味の違いを自分の感覚で捉えられるようになります。

これまで感覚的だった「おいしさ」や「質」を、自分の中に明確な基準として確立したい方に最適な内容です。

【受講内容】

1. 余韻から見る原料の品質

中国、台湾、ダージリンなどの高級茶、そしてウイスキーやワインにも共通する「余韻（後味）」は、原料の質を見極める最も重要な手がかりです。

一口飲んだ後にどれだけ長く余韻が続くか、中国茶の場合、その違いが価格を倍にも十倍にも変えてしまいます。

この講習では、実際にさまざまなお茶を飲み比べながら、余韻という物差しを使って品質を正確に評価する手法を学んでいただきます。

2. ボディという感覚

ワインやコーヒーの世界でよく使われる「ボディ」という言葉。多くの人が耳にしたことはあっても、その正体を本当に掴めている人は、お茶のプロやソムリエでもごくわずかです。

お茶の評価でも、この要素は品質を見極める上で欠かせません。

実際にお茶を飲み比べながら、ボディを頭ではなく感覚で捉え、さらに飲まなくてもその有無を見抜く方法を学んでいただきます。

お茶を見る目が一段階上がる、ここでしか学べない内容です。

3. 茶器によって変わる味の世界

「陶器でお茶の味が変わる」と聞いたことがあっても、実際に確かめる機会はほとんどありません。

この講習では、同じ条件で同じお茶を使い、磁器、陶器、ガラスなど異なる素材の茶器を比較します。

素材による味や香りの変化を実体験し、茶器選びの重要性を明確に理解していただきます。

4. 白茶・紅茶・プーアル茶の多彩な楽しみ方

熟成白茶の試飲、水出し白茶、スパークリング白茶、白茶モヒートの実演など、多様な飲み方を紹介します。

紅茶では、余韻を活かしたアイスティーやミルクティーを実際に味わいながら、それぞれの特性を学びます。

3時間でお茶の品質を測る物差しを自分のものにできます。

科学的な視点から、各種実験を通して珍しいお茶を体験し、新たな発見を得られる講習会です。