

2024年2月22日（木）

## 第2回 紅茶について① 紅茶の種類

## ●比べて納得、種類による味の違い

前回の講座ですっかり打ち解けた様子だった皆さん。講座前には、互いに三角巾をつけ合ったりお菓子のおすそ分けしあうなど仲の良い様子が見受けられました。またご家族と一緒に紅茶専門店に出かけたり、自宅で紅茶の書籍を読んだりされている方もおられ、ますます意欲的な様子♪

第二回目のテーマは紅茶の種類について。3大銘茶（ダージリン、ウバ、キムン）について学び、適切な方法で淹れて飲み比べをしました。

「ほうじ茶のような味」「薬草のよう」「ほのかな香り」等、味の表現にも、その人なりの個性が光ります。次回は紅茶の歴史について学びます。



2024年3月28日（木）

## 第3回 イギリスでの紅茶事情/歴史や茶器

## ●紅茶の歴史の奥深さを知る

講座前半は、「紅茶の道具」について。講師のお店で実際に使用されている素敵なカップやティーポットを見ながら、様々な茶器について学びました。

後半は3種類のダージリンのデモンストレーションと飲み比べを行いました。同じ茶葉でも、採れる季節によって味わいに変化する様子を確認できました。最後には持ち寄ったお菓子や茶葉で今回もプチお茶会♪

「相手をもてなすこと」に楽しみを見出されている様子も多く見受けられました。

