

お茶が つなぐ 和

● 日
● 中
● 韓
文化交流茶会

2016年5月8日(日)

10時～17時 (受付9:30～)

場所：京都国際会館 茶室「宝松庵」



要予約

定員 130 名

参加費：大人 3500 円 / 小人 ¥1500 (高校生以下)

茶室「宝松庵」にて、「日中韓」三カ国のお茶を楽しんでいただけます(入れ替え制 各回：1時間30分ほど)

※茶室に入らず、3カ国の文化とお茶を楽しんでいただける体験コーナーもあり

お申込方法：eメール info@kyoto-ochakai.jp Fax 075-781-2789 (担当・山中)

裏面のスケジュールを確認の上、ご予約の際には代表者の住所、氏名、連絡先(メールアドレス、又はFax番号)、参加人数(大人○名、小人○名)、ご希望の時間帯(第1希望○回目、第2希望○回目)をお知らせください。

主 催：「京都・世界のお茶と文化を奏でる」実行委員会

特別協力：建仁寺塔頭 霊源院

協 賛：ウリ伝統文化協会 / 老松 / 大谷園茶舗 / 北村徳齋帛紗店 / 株式会社 絹工房 / 京都お茶会コンシェルジュ / 留香茶藝

後 援：京都府 / 京都市 / 京都新聞 / KBS 京都 / 社団法人 韓国茶道協会 / 特定非営利活動法人 中国茶文化協会 / 文化庁文化力プロジェクト 関西元氣文化圏 (50音順)

関 西 か ら

文化力
POWER OF
CULTURE

～日本・中国・韓国のお茶の世界～

” 香る ” ” 淹れる ” ” 味わう ”

お茶を飲むという文化は、三カ国それぞれの長い歴史の中で育まれ、彩られながら受け継がれてきたものです。それは日常生活やおもてなしの場面ばかりではなく、心身を整えるような場面にも広まりました。 ” 香る ” ” 淹れる ” ” 味わう ” の体験を通して、それぞれのお国柄を味わってください。



茶室「宝松庵」

日本茶



～心で感じて味わう 和の心で淹れるお茶～

「一碗からピースフルネスを」世界平和と幸せのために癒しが広がるお茶と、人との繋がり大切さを伝える日本茶道の心。今回の日本茶は1200年に茶西禅師が中国から持ち帰ったと言われる桑茶と抹茶をベストブレンドしたお茶を、建仁寺塔頭霊源院の和尚様の法話と禅茶で共に楽しんでいただきます。体験コーナーでは茶道体験と、ドクダミ茶、桑茶、ローズヒップ等の「和洋ハーブ50種類」の中からご自分に合ったブレンド茶を作るブレンド体験をご用意しています。日本茶、紅茶、中国茶、ハーブティー、世界のお茶を学び、食べ合わせや、栄養、飲むタイミングを知り、一人一人に合ったお茶をお出しできる「京都お茶会コンシェルジュティーチャー」がブレンドをアドバイスいたします。



山口 晴子 京都お茶会コンシェルジュ 主宰
 (「京都お茶会コンシェルジュティーチャー」を養成指導)
 ・裏千家一般社団法人 今日庵 専任講師 ・栄養士
 ・NPO日本メディカルハーブ協会 メディカルハーブコーディネーター
 ・一般社団法人 日本ティーコンシェルジュ協会 上級
 1984年より 茶道裏千家入門 以来32年間 京都にて学ぶ
 2009年11月「京都お茶会コンシェルジュ」設立
 2012年5月～日本画ギャラリーカフェ「竹情往」運営協力(東山区)
 2012年9月～2014年6月
 「京都お茶会コンシェルジュカフェ」運営(中京区)
 2014年7月～「京都お茶会コンシェルジュ 上賀茂サロン」運営

中国茶



～五感で味わう 多彩な中国茶～

お茶の起源は中国にあります。およそ五千年もの昔、薬用としてその効能が発見され、使われていた茶葉は、現在では世界中で広く消費される飲料となりました。中国茶の魅力は緑茶、紅茶、烏龍茶などその種類の豊富さにあります。1000以上もの銘茶があり、その味、香りや外観は多種多様な広がりを持ちます。また、人々の暮らしの中で発展してきた中国茶はその淹れ方も多彩です。今回の中国茶席では、香り高い烏龍茶を伝統的な淹れ方と、新しい感覚での現代茶芸と、2つの淹れ方でお楽しみいただきます。体験コーナーでは、お子様もできる「茶芸体験」と紐を用いた伝統工芸「中国結び」のアクセサリづくりをご用意いたします。



堀井 美香 liu Xiang 茶心 主宰
 ・留香茶芸 (シンガポールに本部を置く中国茶芸の流派) 上級インストラクター
 ・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
 ・日本漢方養生学会 漢方上級スタイリスト
 2002年より シンガポール在住 留香茶芸にて中国茶を学ぶ
 2007年 滋賀県大津市にて中国茶サロンを開く
 「中国茶の魅力をお客さんの人に伝えたい」との思いから、帰国後、出身地でサロンを始めました。Chaxin (チャシン) 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～

韓国茶



～礼節を重んじる おもてなしの韓国茶～

茶文化は中国、韓国、日本、三国共通の文化であります。韓国では、伽倻から始まり、新羅・高麗時代に仏教と共に栄え、朝鮮王朝時代では儀式茶禮として継承されてきました。現在では生活の中に茶文化として、広く人々に親しまれ、中高生は茶道クラブで茶を習い、大学では茶道学科で専門的に研究する人が増えています。今回の韓国茶席では韓国の香り口にとやんわりと広がる韓国の煎茶をおたのしみください。体験コーナーでは韓国の伝統衣装「チマチョゴリ」を試着して自由に写真撮影いただけるようにいたします。



尹 道心 大韓民國慶尚南道 南海出身
 1979年 日本へ
 1990年 ハングル講座、開始
 2001年 京都府立大学社会福祉学科卒業
 2011年 釜山外国語大学日語日文学科 文学博士号取得
 2012年 韓国茶道協会伝統茶道科上級卒業
 2013年 現在眞師班6年研究中 ウリ守り文化協会会長 韓国茶道協会京都支部長 韓国茶禮復興院長
 2015年3月1日「韓国傳統茶禮寶鑑」出版
 [論文]「韓国茶史研究」「韓国の茶の文化考察」その他多数
 2004年4月に韓国茶道協会京都支部長に任命され、京都を拠点に茶室と稽古場を設けて関西を中心に名古屋にも活動を広めています。師範30名以上育成し次世代にも繋がりを見せています。

お茶室スケジュール (要予約)

受付開始 9:30～

1回目 10:00～11:40

日本茶道 (法話・禅茶)→韓国茶→中国茶

2回目 10:45～12:30

3回目 11:35～13:20

4回目 12:25～14:10

5回目 13:15～15:00

6回目 14:05～15:50

7回目 14:55～16:40

8回目 15:45～17:30

体験コーナー 10:00～17:00 (各15～30分 1回500円)

日本茶

- ・和ハーブのブレンド体験
- ・日本の紐・茶道体験



中国茶

- ・お子様もできる「茶芸体験」
- ・伝統工芸「中国結び」のアクセサリづくり



韓国茶

- ・伝統衣装「チマチョゴリ」を試着して写真撮影
- ・礼法

■お申し込み方法

メール info@kyoto-ochakai.jp Fax 075-781-2789 (担当・山中)

上記スケジュールを確認の上、代表者の住所、氏名、連絡先 (メールアドレス、又はFax番号)、参加人数 (大人〇名、小人〇名)、ご希望の時間帯 (第1希望〇回目、第2希望〇回目) をお知らせください。

■料金のお支払い方法 / チケットの受け取り方法

お申込みの方に振込口座をお知らせします。お振込の確認後に、チケットを郵送いたします。

■Facebook で詳しい内容は順次公開予定です <https://www.facebook.com/kyoto.chakai/>

国立京都国際会館へのアクセス

京都駅から市営地下鉄丸九線で20分
 ↓↓↓
 地下鉄
 「国際会館駅」下車
 徒歩5分
 ↓↓↓
 改札から地下道を通り
 「出口4-2」を
 ご利用ください。

