

セミナー「アフタヌーンティーを学ぶ」開催報告



HRS人材育成委員会では、2019年11月29日(金曜日)、ホテル椿山荘東京を会場に、武蔵野調理師専門学校講師であり料理研究家、日本紅茶協会認定ティーインストラクターの葛西 眞理子(かさい まりこ)さんをお迎えし、セミナー「アフタヌーンティーを学ぶ」を開催いたしました。

連日のように各種メディアが紹介(先日放送のバラエティー番組によると、某SNSへの投稿画像数が70万件を超えるほどの人気だとか)するほど注目を集める「アフタヌーンティー」ということもあり、当セミナーには四国や東北からもご参加があり、定員を越すたくさんの参加申し込みをいただきました。残念ながら受けられなかった方々にはお詫び申し上げます。すでに再開催のご要望も多くいただいておりますので検討させていただきます。

セミナーは二部構成で行われ、第一部では「知っておきたい紅茶の知識」「おいしい紅茶の淹れ方」「イギリスのティータイムの種類」「アフタヌーンティーの歴史」を学び、葛西講師によるデモンストレーション、「正しい紅茶の淹れ方と正しくない紅茶の淹れ方」では、茶葉の開き方に違いが生じ、香り、味に大きく差が出ることを実感しました。元来が英国の上流階級の食習慣であり、食器や調度品、装飾も重要なファクターである「アフタヌーンティー」には、ルールやマナーが存在し、それら一つひとつが紅茶と軽食を楽しむ社交場、文化を形成しています。その初めの一步である紅茶の淹れ方に、正しくおいしく淹れる秘訣であるお湯の沸かし方、蒸らし方、注ぎ方などの重要性を学び、知識を得ることができました。



茶葉の開き方(右が正しい淹れ方)

第二部では、会場であるホテル椿山荘東京「ル・ジャルダン」で実際に提供している三段スタンドの軽食と紅茶をいただきました。紅茶は心と体に安らぎを与えてくれるといいます。紅茶

を楽しみながら、優雅で穏やかな雰囲気を楽しむ「アフタヌーンティー」は、忙しい現代社会だからこそ受け入れられた文化のようにも思います。葛西講師から学んだ紅茶のいただきかた、軽食をいただく順番や作法などを振り返り、受講者は充実した時間を過ごせたことと思います。

参加者の声

「おはなが分かりやすく、実践できる内容で参考になった」

「基本がよくわかりました!これを生かしていきたい」

「今までの紅茶の飲み方が間違えていたことが分かった。今後は美味しく楽しみます。」

「知識を得てから試食、試飲ができたことが良かった」

「今まで細かく学ぶ機会がなく、独学だったのでとても参考になった」

「紅茶について、もっと深く学んでみたいと思える内容だった」

「お客様に飽きられないよう勉強にきました。大変参考になりました」

「アフタヌーンティーのマナーレッスン開講を検討中。分かりやすく充実した内容で参考になった」

「リニューアルオープンに向けてアフタヌーンティーを取り入れる予定。あいまいだったことを正しい内容でうかがえ大変参考になった」



葛西講師のご自宅で、当日朝に咲いたお茶の花。偶然にも11/29の誕生花でもあります。