

通信

NO. 146
2025年3月号

ビジネス総研株式会社

福岡市博多区博多駅前4丁目

33番11-702号

☎092-982-5177

今月のスケッチ

ハクレン味の た春が来た



我が家の庭のハクレンは、春になると真っ先に花芽を膨らませるが、この花芽がヒヨドリを呼び

寄せ、花芽が無残な姿になる。

今年の対策は、釣り竿の先に黒いごみ袋を吊り下げることが成功し、いくつもの花が咲いた。

スタ
コラ

抹茶の味

新 聞 よしこ

2月のスタコラ「コーヒーの味」を読んで、宇治のお茶屋さんのことを思い出しました。

お茶を習い始めた頃、京都宇治商店街の歴史がありそうなお茶屋さんで抹茶を買おうと思った時のことです。

どの抹茶がいいのかと眺めると、「飲んでみますか？」と試飲させてもらうことになりました。

抹茶を茶わんに入れ、続いて10ccの水をそそぎ抹茶を練り、そこに沸いたお湯を入れてお茶を点

てられたのです。このようにすると、ちょうど飲み頃の美味しい抹茶になるとのことです。

「わ～、美味しいですね」と言うと、お茶屋の方は、「お茶の先生には怒られるかもしれませんがね」と、笑顔でおっしゃっていました。

茶道でお茶を点てる時は、水で練ってからお湯を入れるという手順はなく、釜のお湯を抹茶の入った茶わんに注いで点てます。

なぜなら、抹茶を事前にこしきでふるって、お湯に溶けやすくしているからです。

お茶屋さんが言うには、「こし器でふるうと、お茶がこしきについてしまうのもったいないからね…。」と。

確かに、お茶会の裏方として手伝いをする際、お茶をこすこし器につくのはもちろんですがこぼれたりすることもあるわけで、もったいないというのは確かだと感じます。抹茶は高価ですし。

お茶の先生には言っていないませんが、自宅では抹茶はこさず先に水で溶いてからお湯を入れてからお茶を点てています。

「は～、美味しい」これは、歴史のあるお茶を知り尽くしたと思われるお茶屋さんが言ったから美味しいのでしょうか？

実験で、白い紙コップにC社とP社のコーラを入れて飲み比べてもらったところ、どちらも美味しいという評価だったが、各社のラベルを貼って飲み比べてみるとC社が美味しいという人が増えたとのこと。

微妙な違いは脳で決まるのかもしれないね。



山ちゃん
の
映画観ておぼ記

映画大好きの山ちゃんが、毎回、自分の言葉で執筆します。

高野豆腐店の春



監督：三原光粁
出演：藤竜也/麻生久美子/中村久美
2023年 東京テアトル

美しい尾道を舞台に描かれる、心温まる父と娘の平成が終わりを告げるころの物語。

愚直な豆腐職人の父・高野辰雄（藤竜也）と、明るく気立てのいい娘・春（麻生久美子）は、尾道の下町で豆腐店を営んでいる。

医師から心臓の具合がよくないと告げられた辰雄は、独り身の娘の将来が不安になり、友人たちの協力のもと、娘の見合い作戦をたてるのだが…。

父と娘の関係をはじめ、友人達との絆など人間模様が丁寧に描かれている作品に心暖まる。

シュウカツセミナーを計画

4月26日(土)13:30～

2025年、2026年の“シュウカツ”を行う学生を対象にしたセミナーを準備しています。

これは、毎年“シュウカツ”生を支援するために開催しているもので、内容は、“シュウカツ”の状況の交流や集団討論面接など面接のロールプレイなど実践的な無料セミナーです。

どなたでも参加できます。

問い合わせ先：092-982-5177 までお気軽に追いか合わせ下さい。

Relationship & Partnership
B ビジネス 総研

<https://www.b-souken.com>