青年部だより

第 44 号
編集・発行
表千家同門会 広島県青年部
広島市中区本川町2-1-24
AUビル3階 2号室

令和七年度 総会

日　時　令和七年四月十三日（日）
場　所　同門会事務所
参加者　八名

総会を開催しました。全ての議案は無事可決されました。結果は昨年の青年部だよりで報告した通りです。

また、同門会が発行している「水屋の話釜をかける手順と仕舞い方　点前の準備と仕舞い方」のＤＶＤの上映会をしました。基本に立ち返る良い機会となりました。

総会の後に清和会月釜に参会しました。

（齋藤　悠太）

秋の研修旅行

日　時　令和七年十月十一日（土）
場　所　TEA FACTORY GEN　福智院
参加者　八名

今回の秋の旅行では、広島県世羅町で自然農法によってお茶作りをされている、「TEA FACTORY GEN」へ訪問し、責任者の高橋さんの案内のもと、お茶作りの現場を見学させていただきました。

世羅町では、かつて「世羅茶」の名で知られるほどお茶の生産が盛んでしたが、後継者不足などの問題から次第に衰退し、多くの茶園が荒れた状態になってしまったという歴史があります。そんな世羅の地で、茶畑の再生から栽培、管理、製造、販売までを一貫して手がけていらっしゃるのが、高橋さんです。

高橋さんは、日本に古くから自生し、今ではほとんど見ることができなくなった「在来種」のお茶を、愛情を込めて育てています。

工場では、まず一般的な製茶工程を教わった後、高橋さんならではの特別な製法について詳しくお話を伺いました。

大きな特徴は、「萎凋（いちょう）」という工程にあります。これは摘んだ茶葉を一日置いて自然に萎ませ、酸化を促すことで豊かな香りを引き出す作業です。通常、煎茶は旨みが重視されるため、萎凋は行わずにすぐに蒸して揉むのが一般的なのだそうですが、高橋さんは「お茶の香りも楽しんでほしい」との想いから、あえてこのひと手間を加えています。

さらに、何度も機械で揉んで茶葉を細長くしていく一般的な煎茶に対し、揉む工程を減らすことで茶葉本来の形と香りをそのまま残すことを大切にされています。こうして作られたお茶は、煎茶とは呼ばず、清らかなお茶という意味を込めて「清茶（せいちゃ）」と名付けられているそうです。

萎凋（いちょう）の作業所

在来種の茶畑

工場の製茶機は、今では製造されていない機種が多く、もし故障をしたら同じ部品を手に入れることも難しい貴重なものが使われていました。大切に受け継がれてきた機械で丁寧にお茶づくりをされている姿に、深いこだわりと歴史を感じる、貴重な体験となりました。

工場見学の後は、茶畑へと足を運びました。十月の穏やかな日差しの中、自然と調和した茶畑の葉は青々と輝いて見えました。初めて目にするお茶の木には、椿を小さくしたような可憐な白い花がたくさん咲いていました。ジャスミンのような清涼感のある香りです。

「どうぞ食べてみて下さい」と差し出された摘みたての瑞々しい葉を一枚いただくと、口の中に爽やかな香りと心地よい苦みが広がり、生命の息吹を感じることができました。丸々と実ったお茶の実も観察させていただきました。一つの実の中に三粒の種が三角形を描くように入っており、この並んで入っている様子が、あの地図記号の「茶畑」の由来になっていると伺い、参加者からは思わず感嘆の声が上がりました。

この美しい茶畑は、無肥料・無農薬で育てられています。厳しい自然環境の中、あえて肥料を与えずに木が持つ本来の力を引き出すように育てているのだそうです。

一般的な農場に比べて収穫量は決して多くなく、味を均一にすることも難しいそうですが、「だからこそ、この茶葉をどう活かそうかと考えるのが面白いんです」と語る高橋さんの瞳は、探求心に満ち溢れていました。

次に、工場から少し離れた位置にある、新しい茶畑の予定地を見せていただきました。その広大な土地に約三万本のお茶の木を植え、主に碾茶用の茶葉を育てるそうです。現在は赤土の粘土質という根の張りにくい土地を、丁寧に土壌改良している最中とのこと。お茶の木は根が深く張るため一度植えるとやり直しが難しいことや、収穫まで五年の歳月を要するという話を伺い、その一葉の重みに胸を打たれました。

環境の違いによって栽培方法が全く変わるため、相談できる相手も限られるという苦労を語られる姿には、静かな覚悟と情熱を感じました。

再び工場に戻り、煎茶や烏龍茶、和紅茶など五種類のお茶を飲み比べさせていただきました。一般的な煎茶が力強い旨みを感じさせる一方で、高橋さんのお茶は自然の甘みと香りが際立ち、どれも優しく澄んだ味わいで、体の奥まで染み渡るようでした。

参加者同士が笑顔で「初めての味！」「美味しいね」と語り合うひとときは、まさにお茶が結ぶ心豊かな時間でした。最後に伺った「お茶の魅力を世界へ広げたい」という高橋さんの言葉には、未来への希望が満ちていました。

工場を後にし、昼食は今高野山近くの、「雪月風花　福智院」でいただきました。築百七十年の宿坊を再生した趣ある空間で、地元産の新鮮な食材をふんだんに使われている日本茶カフェです。

高橋さんのお茶もここで提供されており、美味しいお茶とともに地元食材の料理を堪能しました。

この度の秋の旅行では、一服のお茶の背景にある、自然との共生と作り手の深い哲学に触れ、心が温かくなるような感動的な体験をすることが出来ました。

普段何気なく口にしているお茶ですが、作り手のたくさんの苦労や工夫に支えられ、私たちのもとに届いているという現場を目の当たりにし、自然と人の力が生み出す一服のお茶のありがたさを改めて感じた一日でした。

それぞれがこの日の学びと経験を胸に刻み、充足感を感じ、また今後のお茶文化の継承についても考えを巡らせる大変有意義な経験となりました。お茶を通じて広がるご縁に感謝し、これからも活動に励んでいきます。

（築山　紀子）

雪月風花 福智院

冬の茶会

日　時　令和七年十二月七日（日）
場　所　縮景園 明月亭
参加者　一三一名

広島の名勝・縮景園内の「明月亭」にて冬の茶会を行いました。

年の瀬も近い時期ですが、当日は十二月とは思えないほどの暖かな日差しに恵まれました。茶室から見える園内の紅葉も見事な美しさで、晩秋から初冬へと移ろう季節の風情を楽しんでいただける一日となりました。

今回の茶会では、明月亭の空間に合わせて「逆勝手」のお点前でお客様をおもてなし致しました。左右の所作が通常とは逆になるため、難しさはありましたが、挑戦を前向きに楽しみながら、活動することが出来たと感じています。

そんな私たちを支えてくれたのが、お手伝いに来てくれた大学生の皆さんです。私たち青年部員と学生さんがチームとなり、お客様に快適に過ごしていただけるよう、互いに声を掛け合いながら連携しました。そのおかげで、今回は一三一名もの多くのお客様をスムーズにお迎えすることが出来ました。これからも同じ道を志す仲間として、共に成長できる関係であり続けたいと願っております。

お客様からは「冬の時期にいただく熱いお茶は、体に沁み渡るようで本当に美味しい」といったお言葉をいただき、師走の喧騒を忘れてゆったりとした時間をお過ごしいただけたようです。中には、園内を散策中に看板を見て、ふらりと立ち寄ってくださった若いお客様もおられました。「茶道のことは詳しくなく、お茶会も初めて」とのことでしたが、少し緊張しながらもお茶やお菓子の味、お茶碗の手触りなどお茶会の雰囲気を味わっていただきました。偶然の機会から茶の湯の世界に興味を持っていただけたことは私たちにとって大きな喜びでした。

季節外れの暖かさと、お客様の温かいお心に支えられ、心に残る茶会となりました。

今後もより広くお茶の楽しさを伝えられる活動ができるよう、工夫してまいります。

（築山　紀子）

第三回 青年部研修会

日　時　令和八年三月十五日（日）
場　所　九州茶道館　太宰府天満宮
参加者　四名

太宰府の九州茶道館と太宰府天満宮で三回目となる表千家青年部研修会が開催されました。

家元席と九州の青年部が合同で担当する青年部席が設けられ、全国の青年部員が交流する機会となりました。

家元席では青年部員一人ひとりへの期待が込められた道具組が印象的で、青年部席では青年部で制作したものを茶会で用いるなど、青年部としての茶席の在り方について学ぶことができました。

また、昼食の点心席では他県の青年部員と同年代としての苦労や取り組みについて意見交換が行われました。

午後には太宰府天満宮宮司の西高辻信宏氏より、神道の「中今」という考え方をもとに、伝統を継続していくためにはどうすべきかというテーマについて、太宰府天満宮のこれまでの取り組みを踏まえた講話がありました。本講話を通じ、青年部として、今後を見据えてどのように行動すべきかを考える機会となりました。

（貝原　亮太）

青年部員の集い 臨時総会

日　時　令和八年三月七日（日）
場　所　同門会事務所
参加者　八名

今年度から組織が大きく変わるため、臨時総会を開催して、新しい規約の承認や、役員改選など重要な内容を決議しました。議案は無事可決されました。

（齋藤　悠太）

青年部役員改選

今年度は三年に一度の役員改選の年です。臨時総会で新役員が選任されましたので、一言ご挨拶させていただきます。

「退任にあたって」

齋藤　悠太

二期六年の任期を終えるにあたり、一言申し上げます。

この六年間を思い出しますと、一期目はコロナによる自粛でお茶を取り巻く環境が大きく変わりました。徐々に行事が再開されても、以前のように完全には戻らず、部の運営は厳しさが増しているように感じます。

二期目には全国大会を経験させていただきました。私の代までに、幾人もの役員が部の歴史を紡いでまいりましたが、この全国大会を体験することができるのは、ほんの一握りです。当時は寝る時間もないほどの激動の日々でございました。今となっては一生の思い出となる良い経験をさせていただきました。

前任者の貝原が二期六年間部長をしましたが、私は副部長でございました。その当時からお茶人口の減少が顕著となり、従来の部の運営方法では限界が来ていた頃で、すぐに部の改革に取りかかりました。収支を見直し、部員が減っても少数精鋭でも運営できるような仕組みを整えました。

今では風炉と炉の季節の年二回の茶会を行い、収支が毎年黒字となり、次年度繰越金を大きく増やして、次の代にバトンを渡せたことが私の誇りです。

私の代で何か目新しいことを始めた訳ではなく、従来の運営方法をスリムに効率化しただけです。一言で言ってしまえば、部の延命に過ぎないかもしれません。新しい試みは次の世代がいろいろと考えてくれていますので、そちらに任せ、定年までの数年間はサポート役に徹しようと思っております。

任期中は、やりたいことをやりたいようにやらせていただきました。付いてきてくれた役員の皆様には感謝しております。最後になりましたが、本年度より青年部の枠組みが大きく変わりました。部員の皆様は変わらずお力添えくださいますよう、お願い申し上げます。ありがとうございました。

「就任にあたり」

築山　紀子

この度、青年部部長を努めさせていただくことになりました、築山紀子です。このような役割を担うことに身の引き締まる思いですが、皆様と共に歩んでいけることをとても嬉しく思います。

振り返れば、私が青年部に入部したのは学校を卒業してすぐのことでした。当時はまだ学校茶道の延長で、ただ美しい所作への憧れや、友達が欲しいという気持ちだけで飛び込んだことを昨日のことのように覚えています。右も左もわからず、先輩方に手取り足取り教えていただいていた私が、月日の流れとともに、いつの間にか古株と呼ばれる立場になっていました。

この十数年間で、私たちの環境は大きく変化しました。私が入部した当初と比べて部員の数は減少し、正直に言えば少し寂しさを感じます。しかし、その分だけ、今いるメンバーとの絆はより深く、濃いものになったと感じています。

さて、皆様にとって茶道の魅力とは何でしょうか。これまで続けてきた中で、私は茶道が習い事の枠を超え、日常に豊かさを与えてくれていることを実感しています。日々慌ただしく過ごしていると見落としてしまいそうな、微かな季節の移ろいを、お茶室の花や、お道具やお菓子の銘から敏感に感じ取れるようになったことは、感性の鮮やかさに繋がりました。床の間に掛けられた軸の禅語から仏教の教えを学んだり、日本の歴史に興味

を持つきっかけを得たり、日本文化のすべてが詰まっている茶道に触れていると、学びは尽きることがありません。

仕事や家庭の用事も色々とこなすことは沢山ある中でも「ひと時の静寂」に身を置くことは、現代を生きる私たちにとってこそ必要な、心を整えるためのセルフケアとも言えます。

そして何より有難いのは、この道を通じて得た「縁」です。世代を超えて、あるいは同世代で、同じ志を持つ友人たちと出会えたことは、私の人生において欠かせない財産となりました。

これからの私の任期中、大切にしたい目標があります。それは『茶道の魅力をより多くの方に知ってもらうこと』です。

世間ではまだ『茶道は敷居が高い』『作法が難しそう』というイメージが強くあります。しかし、最初から完璧にできる人などいません。私もたくさん失敗をしました。そのたびに師匠や先輩に教えを請い、その奥深さや魅力に気づいてきたと思います。

これからは、まだ茶道に触れたことがない方々に向けて、もっと身近に感じてもらえるような活動を企画していきたいと考えています。

至らぬ点も多々あるかと思いますが、皆様の温かいご指導とご協力を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

◎退任役員のお知らせ

部　長	齋藤 悠太
副部長	築山 紀子
副部長	平田 亜沙美
常任幹事	石山 侑弥
幹　事	野村 彩子
相談役	貝原 亮太
相談役	佐野 充典
相談役	小川 絵美
相談役	坂口 京子
相談役	下山 憲二

◎新任役員のお知らせ

部　長	築山 紀子(新任)
副部長	石山 侑弥(新任)
会　計	冨田 貴恵
会　計	齋藤 悠太(新任)
常任幹事	貝原 亮太(新任)
常任幹事	佐野 充典(新任)
常任幹事	平田 亜沙美(新任)
常任幹事	尾崎 麻衣
幹　事	畝川 ふみ

青年部会員制度　及び　ビジター青年部員(会友)制度　移行についてのお願い

青年部会員制度かビジター青年部員（会友）制度のどちらにするか、自らの意思で選択していただく必要がございます。まだご自身の意思表示をされていない方が見受けられます。先日、返信ハガキを郵送しております。早急にご返送ください。全員がスムーズな移行にご協力をお願いします。

本部に届け出をし、この青年部会員制度に移行した部員は同門会員となります。QRコードからお進みください。本部より振込用紙が届きますので、期限内にお振込みください。

同門会に入らず、これまで通り青年部活動だけでよい部員は、ビジター青年部員(会友)制度を設け、受け皿とします。青年部までお知らせください。青年部へ直接年会費二千円をお振込みください。

部員の皆様にはどの制度に移行されるかを早急に選んでいただく必要がございます。何もしない場合、どちらの青年部制度からも退会処理となりますのでご注意ください。

（齋藤　悠太）

入会申込

Q&Aコーナー

令和八年度 青年部行事予定

☆お抹茶体験茶会

日　時　令和八年六月七日（日）
場　所　縮景園 清風館

縮景園にご来園のお客様を対象に、自分でお茶を点てる・和菓子を味わう体験茶会を開催します。広島の夏の到来を告げるお祭り、とうかさんに合わせて浴衣でおもてなしをします。

初心者の方にも楽しんでいただける内容ですので、お気軽にお越しください。

☆秋の研修旅行

十月頃に行う予定です。詳細が決まりましたら、ご案内申し上げます。

☆総会

日　時　令和八年十一月八日（日）
場　所　NTTクレドホール

同門会の支部総会と合同開催します。

☆和菓子作り体験

十二月頃に行う予定です。詳細が決まりましたらご案内します。

☆青年部員の集い

令和九年二月頃を予定しています。詳細が決まりましたらご案内します。

◎令和八年度収支予算

先日の臨時総会で承認されました、決算、予算は左記の通りです。本部の書式、科目に統一します。

（単位：円）

科目		7年度決算	8年度予算	摘要
本部助成金		0	94,000	全員が青年部会員に移行した場合 70,000円+(1,200円×20名)
茶会収入		91,700	250,000	
研修会収入		0	0	
補助金収入		50,000	0	
寄付金収入		10,000	0	
受取利息		287	287	
雑収入		50,000	40,000	全員がビジターに移行した場合 (2,000円×20名)
特別本部助成金		0	0	
積立助成金		816,251	843,215	
収入合計		1,018,238	1,227,502	
事業費	茶会費	117,591	250,000	
	茶道文化研究費	0	0	
	謝金	0	0	
	総会費	0	0	
	小計	117,591	250,000	
	会議費	0	5,000	
	旅費交通費	0	0	
	通信費	25,530	60,000	
	茶道具購入費	0	0	
	消耗品費	0	40,000	
	印刷費	13,200	30,000	
	事務所費	0	0	
	保険料	0	0	
	諸会費	0	0	
	慶弔費	16,000	0	
	渉外費	2,592	20,000	
	寄付金	0	0	
	茶道普及費	0	0	
	雑費	110	30,000	
	小計	57,432	185,000	
積立助成金繰入		843,215	792,502	
支出合計		1,018,238	1,227,502	
差引残高		0	0	

監査　石山 侑弥　印

監査　坂口 京子　印

◎事務局だより

※年会費について

青年部会員の方は、同門会から送られてくる振込用紙から直接本部へ納入してください。

ビジター青年部員(会友)の方は、青年部の口座に年会費二千円をお振込みください。振込手数料はご負担ください。口座番号が変わりました。

PAYPAY銀行　ビジネス営業部支店(店番００５)
普通預金　口座番号　１８１２９６６
名義　一般社団法人表千家同門会広島県青年部
ヨミ　ｼｬ)ｵﾓﾃｾﾝｹﾄﾞｳﾓﾝｶｲﾋﾛｼﾏｹﾝｾｲﾈﾝﾌﾞ

どちらの会員も六月末日までにお振込みください。

※連絡先のご案内

青年部に携帯が貸与されました。今後のご連絡はこちらをご活用ください。ぜひご登録ください。

住所、氏名、新規ご入会、退会等、変更がございましたら必ずご連絡ください。青年部会員の方は、同門会事務局にも同様の届け出が必要です。

０８０-１２３６-１８６９
hiroshima_seinenbu_domonkai@omotesenke.jp

広島県青年部のラインググループもあります。情報を配信しますので、こちらもご登録ください。

広島県青年部 連絡先

広島県青年部 グループLINE

同門会青年部 公式HP

同門会青年部 公式パンフレット