



この方は、わたしのおばあちゃんです。  
お抹茶の先生をしています。  
お茶碗がとても華やかです。きものにあっていました。  
「茶の湯とは火加減にふき加減なおふり加減なり」  
という句を教えてくださいました。現代の言葉に直すと、  
「お抹茶の決め手は、お湯をわかす火の強さ、お茶碗の  
拭きかた、茶せんでのかき混ぜ方だ。」  
ということです。



この方は、田町商店街の「原田長寿園」という  
お茶屋さんの方です。お抹茶をたてる時の目が  
"とても真剣"です。私たちに、おいしいお抹茶のたて方と、  
お抹茶に関する歴史についてを教えてくださいました。  
お抹茶は、飲む人のことをずーっと考えてたてるそうです。

## お茶グループの思い

私たちが取材に行くと、笑顔で優しい言葉をかけてくださいました。  
ふれあっているうちにいつの間にか自分のおばあちゃんというより  
も、「一人の尊敬できる先生」として見えるようになりました。  
私は、おばあちゃんの人生を感じることができたことをとても、誇りに  
思います。

沢村

私は、最初このお店の事すら知りませんでした。でも、このお店の方は  
私達はお客ではないと分かっているのに笑顔で出てきてくださりました。  
私は取材をしてきて、「真心」という言葉を知りました。不思議と、取材さ  
せてくださったお二人も、同じことをおっしゃいました。この「真心」という言  
葉は、なんにでも通じると思います。人のすること何でも「真心」が大切です。

服部

[戻る](#)

[見てくださってありがとうございました。 お茶グループ](#)