

CHINESE CULTURE COURSE

VOL.181

「五感で台湾茶と珍しい茶菓子を楽しもう！！」

2023.01.14(SAT)
14:00~15:30

立命館孔子学院 洋館2階 講義室

張 原銘 氏

(京都台湾中国語教室 講師)



緑茶 (不発酵茶)

生産量・消費ともにもっとも多いお茶です。
ほぼすべて釜炒りでつくられ、
茶葉は緑色をしています。



白茶 (弱発酵茶)

茶葉が芽吹いて白毛の取れないうちに採取し、
発酵度が非常に浅い段階で自然乾燥させたお茶です。
福建省で多く生産されます。



黄茶 (弱後発酵茶)

荒茶製造工程中に
軽度の発酵を行ったお茶です。



黒茶 (後発酵茶)

完成した茶葉に微生物を植え付け、発酵させたお茶です。
長期保存ができる特徴があり、
年代物には高い価値が付けられ、
ヴィンテージワインのように楽しまれています。



紅茶 (発酵茶)

イギリスの紅茶文化を受け、中国で独自に発展したお茶です。
代表的な「祁門」は世界三大紅茶のひとつ。
緑茶に次いで2番目に多い生産量を誇ります。



ジャスミン茶

茶葉とジャスミンの花を何層にも堆積させ、
香り付けを行ったお茶です。

台湾茶菓子

鳳梨酥 (パイナップルケーキ)



芒果乾 (ドライマンゴー)



南瓜子 (カボチャの種)

先着20名様限定！

CONTACT

立命館孔子学院 (立命館大学衣笠キャンパス洋館2階)

〒603-8577 京都市北区等持院北町 56-1

TEL:075-465-8426

FAX:075-465-8429

MAIL:koza@st.ritsumei.ac.jp

HP:<http://www.ritsumei.ac.jp/confucius/>

※写真はイメージです

参加無料



講座詳細

立命館孔子学院

Confucius Institute at Ritsumeikan

