

祥雲閣自主事業

日本庭園入門



日本庭園の基礎知識についての講話を聞き、実際に祥雲閣の庭園を散策しながら、植栽や垣根・石などについての詳しい解説をもらいます。

※感染症対策（検温・マスクの着用・アルコール消毒等）にご協力下さい。
今後の発生状況により中止または延期になる可能性があります。

日時 5月22日（土） 9:30～12:00

講師 浅坂 正吉 氏（一級造園技能士）

場所 祥雲閣 研修室及び庭園
定員 15人（先着順・定員になり次第締め切り）
対象 市内に居住または勤務している人
料金 無料
持ち物 動きやすい服装
雨具（雨天時）



申込 5月7日（金）より電話にて受付
◆連絡先 大崎市民会館 22-2649
大崎市祥雲閣 24-3385 ※
（※開館時間は9:00～17:00、月曜休館です）

大崎市祥雲閣

令和3年 4月27日発行

〒989-6105

宮城県大崎市古川福沼一丁目2番2号

TEL・FAX 0229-24-3385

祥 しょう

雲 うん

閣 かく

たより vol.24

祥雲閣では、四季折々の庭園を眺めながら、テーブルと椅子を設置した立礼茶室で、500円で抹茶とお菓子を味わえます。

（10時～16時まで）

正座が難しい方や外国の方にも、気軽にお茶に親しんでいただけます。



季節の行事

八十八夜



♪夏も近づく八十八夜～♪「茶摘み」の歌で知られる「八十八夜」は立春から数えて八十八日目の日のことで歌詞の通り、新茶の茶摘みが盛んな時期です。

新茶には「テアニン」という旨味成分が多く含まれ、格別な味わいを楽しむことができます。また八十八夜の日には摘んだお茶を飲むと一年間健康に過ごせるそうです。今年の八十八夜は5月1日、立夏は5月5日です。暦の上では夏を迎え、次の季節の準備をする吉日とも言われます。

※諸説あります。

< 主な日本茶 >

種類	特徴・飲み方
玉露	最高級の日本茶。50度から60度のお湯で旨味成分を抽出し、まろやかな口当たり。
煎茶	一般的な日本茶。80度くらいのお湯を使い、さっぱりとした渋み、苦みがある。
ほうじ茶	煎茶や番茶を強火で炒ったお茶。苦み成分が少なくあっさりした味わい。
番茶	煎茶を作る過程ではじかれたり、夏以降に収穫した茶葉で作られる。素朴な味わい。
玄米茶	強火で炒った煎茶や番茶に玄米を混ぜたもの。香ばしい香り。沸騰したお湯を使う。

お茶には殺菌効果があると言われ、特に緑茶に含まれるカテキンは抗酸化作用に優れた効果を発揮するそうです。新型コロナウイルス感染症予防対策の強い味方になってくれそうですね。

カレンダー

5月							6月							7月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1			1	2	3	4	5					1	2	3
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31
30	31																			

※ は休館日（変更する場合があります）

◆◆◆祥雲閣のご案内◆◆◆

所在地 大崎市古川福沼一丁目2番2号

電話 0229-24-3385

交通 JR古川駅から徒歩約20分

東北自動車道古川ICより車で約10分

駐車場 有

休館日 月曜日（月曜が祝日の場合は翌日）

入館料 無料



煎茶の提供について

祥雲閣では「抹茶」を提供させていただいておりますが、今夏より「煎茶」の提供に向けて、茶道連盟の協力のもと準備中です。

普段の呈茶とは異なる、味わい深い「煎茶」をお客様に提供することにより、日本の茶文化の奥深さを気軽に体験していただくことができます。

詳細は今後の祥雲閣たよりでお知らせしていきます。

