

祥 しょう

雲 うん

閣 かく



たより vol.30



～祥雲閣の 冬の風景～

山茶花 (さざんか)

ツバキ科の常緑広葉樹で古くから庭木や生垣に利用されてきました。晩秋から初冬にかけて、白やピンクの花を咲かせます。



◇季節の行事◇

冬至

冬至は一年でもっとも昼が短く、夜が長い日です。ゆず湯に入り体を温めかぼちゃを食べて無病息災を祈ります。

冬至の日に「冬至の七種 (ななくさ)」と呼ばれる「ん」がつく食べ物を食べると「運」つくという言い伝えがあるそうです。

「なんきん (かぼちゃ)」「にんじん」「れんこん」「ぎんなん」「きんかん」「かんてん」「うどん」の七種類です。栄養たっぷりの食材を食べて寒い冬を元気に乗り切りましょう。

※諸説あります。

祥雲閣 からのお知らせ

祥雲閣では、立礼茶室（椅子にお掛けいただくお席）で庭園を眺めながらお茶とお菓子を楽しんでいただけます。日曜から金曜は抹茶、土曜は煎茶と四季折々の様々な和菓子をお出ししています。



煎茶は低温のお湯で旨味成分をじっくり抽出し、まろやかな口当たりで味わいも格別です。小さな茶碗に淹れた一煎目は煎茶本来の甘味と旨味をたっぷりと味わっていただけます。



色とりどりの美しい干菓子を味わい、二煎目は急須で自分の茶碗にお茶を注ぎます。さわやかな苦みと香りが口から鼻へと軽やかに吹き抜けます。

12月は師（先生）も走り回るほど忙しい月と呼ばれますが、ゆったりとくつろげる祥雲閣で心とおひとときをお過ごしください。

〇●〇お菓子の話し〇●〇

菓子は中国から伝わり、古代から食べられていた木の实や果物、餅や団子が始まりとされています。江戸時代に砂糖が広まり、菓子作りの技術が進歩したことで、多くの菓子が作られるようになりました。

明治時代に入ると西洋から「チョコレート」や「ケーキ」等が伝わり、これらを「洋菓子」、日本古来の菓子を「和菓子」と呼ぶようになったそうです。 ※諸説あります。

素材や食感など細かな工夫で四季の移り変わりを表現した菓子はお茶をいただく時の楽しみの一つですね。

和菓子は材料や作り方などでさまざまに分類されます。地域や店舗などで違いがある場合がありますが、その中の一部を紹介します。

〇生菓子 菓子の水分がおおむね30%以上の菓子

- ・餅菓子 もち米や白玉粉、道明寺粉などで作られた菓子
大福、桜餅など
- ・蒸菓子 蒸して作るお菓子
まんじゅう、ういろうなど
- ・練菓子 練って作る菓子
練り切りなど



〇干菓子 菓子の水分がおおむね10%以下の菓子

- ・打ち菓子 型に入れて固めて打ち(押し)出した菓子
落雁など
- ・飴菓子 砂糖や水飴を煮詰めて固めた菓子
有平糖、さらし飴など

カレンダー

※ 休館日、○は煎茶提供日

2021年12月							2022年1月							2月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	④							1			1	2	3	4	5
5	6	7	8	9	10	⑪	2	3	4	5	6	7	⑧	6	7	8	9	10	11	12
12	13	14	15	16	17	⑱	9	10	11	12	13	14	⑮	13	14	15	16	17	18	19
19	20	21	22	23	24	⑲	16	17	18	19	20	21	⑳	20	21	22	23	24	25	26
26	27	28	29	30	31		23	24	25	26	27	28	㉑	27	28					
							30	31												

所在地 大崎市古川福沼一丁目2-2
 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

開館時間 9:00~17:00 (最終入場16:30)

呈茶時間 10:00~16:00 抹茶・煎茶ともに菓子付500円

休館日 月曜日 (月曜が祝日の場合は翌日)
 年末年始 (12月29日~1月3日)

入館料 無料



大崎市祥雲閣

令和3年11月30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