

平成 26 年度特別企画展 「魅惑の飲み物 コーヒー&紅茶展」について

泉川康博・木原靖正

はじめに

平成 25 年の秋頃、翌年度の特別企画展は、飲料になる植物をテーマにした展示はどうかというアイデアを当時の山本企画広報係課長補佐にいただいた。近年はマテ茶やルイボス茶などが日本でも広く知られるようになっていたので、そうしたものも展示に含めたら面白いのではないかという考えもあり、情報収集を続けていた。そうしたところ、偶然にも広島市健康科学館が、平成 25 年の暮に紅茶に関する講習会を開催していたことを後で知り、早速どのような講習会であったか、同館の植田課長に話を伺いに出向いた。そこで、紅茶に詳しい講師を紹介していただくとともに、過去に同館で開催したコーヒー講習会の講師も紹介していただいた。また、新潟県立植物園で平成 25 年度に開催された紅茶展についても同園企画課の林氏から情報をいただいた。コーヒーと紅茶だけでもそれぞれに長い歴史があることを知り、それらの解説だけでも十分なボリュームとなることから、コーヒーと紅茶だけに対象を絞り、それらの原材料となる植物や歴史の違いについて対比するような解説を目指すこととした。

伊折氏を訪問

健康科学館から紹介いただいた広島市在住の伊折宣子氏（紅茶コーディネーター）に協力を打診したところ、講習会の講師を引き受けていただけることとなり、平成 26 年 6 月 24 日にあいさつを兼ねて伊折氏の自宅に伺った。伊折氏は紅茶のほか、イギリス風の菓子やケーキサレ（塩ケーキ・お惣菜ケーキ）作りにも造詣が深く、当園の講習会では、紅茶に合うお菓子をいただきながら産地の異なる紅茶を試飲することとした。

UCC コーヒー博物館を視察

健康科学館から紹介いただいた UCC 上島珈琲株式会社中四国支社様に展示についての協力を打診したところ、講習会講師の派遣も含めて快諾していただいた。また、同社がコーヒーに関する博物館としては日本で唯一の「UCC コー

ヒー博物館」を神戸にて運営していることを知り、同社の藤原尚代氏とともに平成 26 年 7 月 4 日に視察させていただくこととなった。同博物館の楠正暢館長と香月麻里学芸員に対応していただき、展示に関する様々なアドバイスをいただくとともに、同館が所有する写真や動画などの使用許諾もいただいた。

植物材料について

コーヒーノキについては、大温室にも植栽しているが、実付きの状態では展示室内にて展示するため、実付きの尺鉢を購入した。チャノキの中国種に属する「やぶきた」も、園内の生垣などに植栽しているが、鉢植えの状態では展示するためにポット苗を購入した。チャノキでもアッサム種の苗木については、国内ではほとんど流通していない。そこで、(独) 農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所に依頼し、同所の枕崎研究拠点で収集しているアッサム種 2 系統「枕 VtNm120」および「枕 VtNm201」の苗木を取り寄せた。

コーヒーノキについては、期間中は実付きの美しい状態を維持することができた。また、管理ボランティアの方々があらかじめ用意してくださったコーヒーノキの芽生えの異なる生育ステージを展示することができた。

チャノキについては、中国種「やぶきた」は株数も多く、期間中にツバキに似た花を見ることができた。また、中国種とアッサム種の葉の大きさの違いを見ていただくことができた。しかし、アッサム種 2 系統については、展示直前に裸苗の状態では取り寄せたため、活着が悪く、期間中に徐々に枯死する株が出て、10 月中旬には展示を中止した。

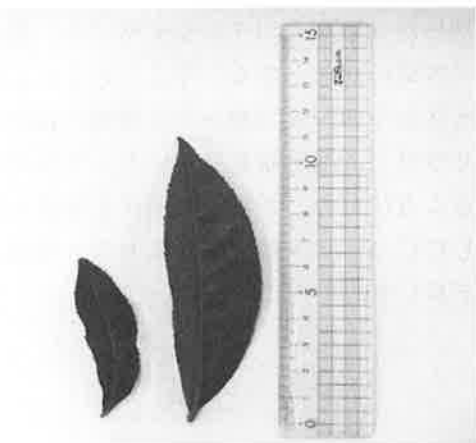


写真 1 中国種とアッサム種の葉のサイズの比較
中国種「やぶきた」(左) と、アッサム種 (右)

パネルの内容について

パネル枚数は表のとおり、コーヒー関係が22枚、紅茶関係が24枚、序文と末文を合わせて計50枚となった。枚数がやや多いように感じられたが、広い展示スペースを埋めるため、やむなしとした。パネルはなるべく図説や写真を多用し、読みやすいように心がけた。植物や歴史のことだけでなく、各国の喫茶文化についても触れた。

表 パネルの枚数と内訳

内訳	枚数
はじめに	1
コーヒー関係	計22
・コーヒーノキについて	3
・焙煎と抽出	4
・コーヒーの歴史	7
・コーヒーの産地	2
・世界のコーヒー文化	3
・コーヒーと健康	3
紅茶関係	計24
・チャノキについて	2
・紅茶の歴史	15
・茶葉の品質	2
・紅茶の文化	5
器の話	1
おわりに	2
	合計50

コーヒー抽出器具の展示について

コーヒーには様々な抽出法がある。それによって変化する風味が楽しみの一つでもあり、また抽出器具のメカニズムやデザイン、抽出の所作も興味の対象となる。そこでUCC上島珈琲株式会社中四国支社様から6種類の抽出器具を借り受けし、抽出器具を手にとって見ていただけるようにした。また、抽出法を解説した動画をUCCコーヒー博物館様より借り受けし、液晶テレビモニターにて上映した。



写真2 コーヒー抽出器具の展示と抽出法の解説動画

紅茶の茶葉の展示について

紅茶の抽出法については、コーヒーほどのバリエーションはないので、抽出方法の違いよりは茶葉の違いの解説に力点を置くほうが良いように思われた。産地や茶葉の加工方法の異なる7種類の茶葉をガラス瓶に入れて展示し、その香りや茶葉の形状の違いに注目していただく展示とした。茶葉とパネルに使用する写真は、株式会社ルピシア様から提供いただいた。

テーブルコーディネートについて

人類にとって、コーヒー・紅茶は、単に喉の渴きを癒す飲み物以上の存在となっている。セレモニーや会議、商談から、何気ない雑談まで、人と社会を結ぶワンシーンに必ず登場する飲み物とっていい。そのコーヒーや紅茶が登場するシーンの演出として、パリのカフェのイメージと、イギリスのアフタヌーンティーのイメージの2つのテーブルコーディネートを展示した。展示した食器や食材模型の配置は、日に日に変化しており、入園者の方、特に子供たちがままごのような感覚で遊んでいたようである。



写真3 パリのカフェをイメージしたテーブルコーディネート



写真5 コーヒー講習会の様子
ペーパードリップ法について実演解説する藤原尚代氏



写真4 イギリスのアフタヌーンティーをイメージした
テーブルコーディネート

10月26日に、紅茶コーディネーターの伊折宣子氏を講師として、紅茶講習会を開催した。世界3大紅茶の試飲を行い、産地の違いにより紅茶の味わいや色合いが異なることを体感していただいた。また、ティーポットを使ったおいしい紅茶の入れかたのほかに、簡便なティーバッグでもよりおいしく入れる方法が紹介された。カップの持ち方や、濃すぎた場合お湯を足しても良いなど、紅茶に関するマナーの話もあった。伊折氏が用意した紅茶に合うお菓子をいただきながら、和やかな講習会であった。

講習会について

コーヒー講習会は、25人募集のところ152人もの応募、紅茶講習会は30人募集のところ114人もの応募があり、異例の競争倍率で、関心の高さをうかがわせた。講習会の告知は様々なメディアを用いて発信したが、「市民と市政」の掲載直後に応募のハガキが多く届いたことから、講習会の告知は「市民と市政」が最も効果的であったように思われる。

9月28日に、UCCコーヒーアドバイザーの藤原尚代氏をはじめとするUCC上島珈琲株式会社中四国支社のスタッフを講師として、コーヒー講習会を開催した。4種類の味わいの非常に異なるコーヒーのブラインドテイスティングや、ペーパードリップ法でより美味しく入れる方法の体験などで、参加者が今まで以上にコーヒーを深く味わえるよう工夫がなされていた。スライド上映では、家庭でコーヒー豆の風味を損なわずに保存する方法など、実用的な話題もあった。



写真6 紅茶講習会の様子
紅茶について解説する伊折宣子氏

また、より多くの方に紅茶講習会を体験していただくため、応募多数により落選された方の抽選上位から順に、個別に電話連絡する方法で参加者を集い、11月16日に2回目の紅茶講習会を開催した。

反省点

本特別企画展と連動した物販等、例えばコーヒー・紅茶を園内のレストラン等で提供することや、関連グッズを売店等で販売することは残念ながら今回は出来なかった。本企画展が飲料そのものをテーマにしていただけに、来園されても実際に飲んだり関連グッズを買ったりすることができない本企画は、来園者をがっかりさせてしまったのではないかと危惧する。コーヒー豆の焙煎体験なども検討はしたが、必要な機材や建物の防火設備上の問題から断念した。期間中の11月3日は、開園記念イベントということで、たった1日だけだが伊折氏による有料の紅茶販売をイベント広場で催し、紅茶1杯にイギリス風お菓子付きで100円で販売し、100杯完売を達成することができた。しかし、仮設テントでの飲食物の販売等は、保健所の指導の関係もあり、常態化することはできない。期間中いつでも飲食が楽しめるようにするためには、園内のレストラン委託業者に、展示と連動したメニューを提供していただくなど、今まで以上の協力を仰ぐ必要があるのではないか。今回の反省点をふまえ、次回以降、特別企画展を目的により多くの来園者が訪れるような、魅力ある展示会の企画を目指したい。