

大分日米協会 ビジネス交流事業 結果報告書

2023年3月27日

有限会社丹羽茶舗 代表取締役 丹羽真一

この度大分日米協会様のビジネス交流事業で、大分市の姉妹都市であるアメリカ合衆国テキサス州オースティンに2週間行ってきました。

オースティンはテキサス州の州都であり、人口はダラス、ヒューストン、サンアントニオに次ぐ規模（市内人口約100万人、都市圏で見ると200万人以上）であり、テスラ、アップル、グーグル、サムスン、デルなど多くのハイテク企業が進出している街です。保守的なテキサス州においてオースティンは例外的にリベラルな気質の街です。

今回の私が掲げた目標は、大分県産の茶葉をはじめとする自社のお茶をアメリカに向けて輸出すること、です。そのためにオースティンのAOSCC（オースティン大分姉妹都市委員会）の方々（約15名ほどのメンバー）が私のために2週間のプランを練ってくれて、アテンドをしていただきました。以下詳細をご報告します。

【旅程と費用】

○期間 2023年2月19日～3月4日（14日間）

○行き先 アメリカ合衆国 テキサス州 オースティン

往路 2/19 羽田空港 13:05→ロサンゼルス国際空港 06:00

ロサンゼルス 09:03→オースティン 14:04 ※アメリカン航空便

復路 3/4 オースティン 7:30→サンフランシスコ 9:30

サンフランシスコ 14:20→羽田空港 18:45（3/5着）

※日本航空便（オースティン→サンフランシスコはアラスカ航空）

○費用 往復飛行機金額 ¥320,630

※成田発着でユナイテッド航空だと往復 ¥181,270 の便もあった。

発着とエアラインで価格は様々

○滞在費 全ての昼食、そして夕食、ホテル代はAOSCC（オースティン大分姉妹都市委員会）が負担してくれた。先方のアテンドで向かったカフェで抹茶ラテなどを頼む際も負担してくれた。こちらが手出しをした分は、お土産代、ホテル滞在のときの夕食（2回分）のみ。ホテルではクレジットカードのデポジットが必要なのでクレジットカード携帯は必須。

【総括】

今回の2週間の滞在は AOSCC メンバーによる日々朝から夜までの献身的なアテンドにより非常に有意義な2週間でした。今後も多くの方にこのプログラムを体験してほしいと強く感じました。私はお茶の輸出を目標にしていたため、カフェや少し高級でオーガニックなスーパーを巡ったり、日本人経営のカフェ、寿司レストラン、食料品店、中国茶専門店にお邪魔し、抹茶や日本茶を飲んでもらうワークショップを開催しました。アメリカでよく飲まれている抹茶ラテとは違い、砂糖を入れないも日本で飲むような本物の抹茶をお出ししましたが、参加した皆さまは美味しいとおっしゃって残さず飲んで頂きました。(現地の方いわくオースティンはリベラルで、5万人くらいの学生がいるテキサス大学があるので知的な方が多く日本文化を取り入れる土壌があるとおっしゃっていました) 上質な日本茶であれば必ずアメリカでも受け入れられる確信を持つことが出来ました。

また寿司レストランは各所にあり(経営は日本人だけでなく、韓国、中国経営の店も多数)、日本酒も人気、ポンカン、さつまいも、かぼちゃ、ししとうなど、日本の野菜も人気だと感じました。日本のものはクオリティが高いということで一種のブランドのようになっていて、パッケージにも日本語や感じ、「UMAI」などの表記も見られました。ただ日本の企業進出はお茶に限っては大手の伊藤園、山本山などが中心でしたので、中小企業にもやり方次第でチャンスはあるように感じました。

様々なカフェやスーパーなどを見て回って、アメリカでは茶葉そのものに加えて、ローズやカモミール、ミント、フルーツ類などのフレーバーを加えた緑茶や紅茶、炭酸水、コンブチャが多く見られました。上質な茶葉とはまた別に、そういったフレーバーを加えたお茶もきっと人気が出ると感じた次第ですので、今後の商品開発に活かしていきます。

そして帰国後からはオースティンにあるセントエドワーズ大学の MBA 学生が丹羽茶舗のアメリカ輸出に向けたビジネスプランを50時間ほどの時間を使って考えてくれるプログラムが始まります。主にズームミーティングとメールでやり取りしますが、こちらも AOSCC のクリスティさんが段取りしてくれて実現しました。日本に来たマリーさんが通訳として参加してくれて取り組んでくれます。

最後になりますが、オースティンで数十年続いている「あさひ日本食料品店(日本人経営)」様からお茶の注文をもらうことが出来ましたので、今後は継続的に取引できるようにアメリカの保健当局への登録などをジェトロの方とも相談して行っていきたいと思います。直接アメリカにいる個人に向けた越境 EC に関しても可能な限り取り組んでいく予定です。日米協会の皆様には素晴らしいきっかけを頂いて本当に感謝いたします。

以下日々のまとめを載せておりますのでお時間がありましたらご覧ください。

【滞在1日目】

羽田空港からロサンゼルス空港を経由してオースティンと無事に到着しました。行きの飛行機内では半分以上外国人でマスクを外す方も多く、特にマスクに対してのアナウンスはありません。ロサンゼルスでの乗り換えはスムーズで1時間30ほどで入国と乗り換えの手続きが終わりましたが3時間の余裕を持った方がおすすめです。入国の際も難しいことは聞かれませんでした。国際線に乗るとき手荷物に100ml以上の液体状のもの、例えばヘアワックスやジャムや水などは持って入れませんので、預ける荷物に入れましょう。私は全く知らなかったので没収されましたのでご参考に。

到着すると AOSCC の櫻井さん(大分市役所の方、あくまで AOSCC メンバーとして参加)、ベンさん、エレンさん出迎え頂き、ベンさんの車で櫻井さんも同乗してダウンタウンをドライブしました。途中オースティンの歴史も語ってくれつつ色々まわったのでとても良かったです！黒人、メキシコ人、混血の方など様々な人種が入り混じる街のようです。

少し郊外の「ジャックアレン」という人気のレストランで AOSCC メンバーと歓迎会。ハンバーガー、タコス、ワカモレなどメキシコ寄りの食事でもとてもおいしかったです。お土産は自社のティーバッグ3個セットと英語の説明書、1人ずつに水墨画(習いに行ってる先生の作品)を最後に渡し、皆さんに喜んでもらえたような気がします。食後ホストファミリーのスティーブ(夫)さんの車でご自宅へ。クリスティさん(妻)は出張中で、家の中を案内してもらいました。お風呂、トイレ、寝るところが自分用にあるので気兼ねなく過ごせました。帰宅後スティーブさんと少しワインを飲みつつ、話が盛り上がり近くにテイクアウトの寿司があるとのことで、大型スーパーへ。色々買って頂きとても楽しい買い物でした。寿司はアメリカ人にとって、とても馴染みのある食べ物になっています。



【滞在2日目】

11時にハナさんが迎えに来て頂き、比較的高級でオーガニックなスーパーであるセントラルマーケット、ホールフーズ、トレダージェョーズに行ってきました。(H.B.Eというスーパーは前日の夜たまたまスティーブさんが連れて行ってくれましたので省略)

セントラルマーケットが一番オーガニックでこだわりのある印象で、ホールフーズはより都会的で整理された感じ。トレダージェョーズは少しカジュアルでオリジナルブランド品が多かったように感じます。印象に残ったものは、コーヒーもたくさんあったのですがお茶の種類もたくさんありました。日本茶のジャンルでいうとほうじ茶、玄米茶、緑茶、ミント緑茶のティーバッグ、抹茶パウダーのスティック、抹茶ラテのスティックなど色々な種類がそれぞれのお店で売っていました。

セントラルマーケットではルーズリーフティーといって茶葉のそのものをたくさん種類販売していました。ほうじ茶、抹茶(日本のものと少し違い抹茶ラテのパウダーのような印象)、玄米茶、ローズ煎茶なども葉っぱの状態ですり売り販売していました。アメリカ独自のものではYAUPPO(ネイティブアメリカンが飲んでいたお茶とのこと)というヒイラギの葉っぱを使った抹茶も販売しており興味深かったです。またお茶は他にはカモミール、ラベンダー、ハイビスカスなどハーブティーも多く種類が見られました。

お酒コーナーには日本のビール、日本酒、発泡日本酒、またアメリカで作られているウイスキー樽で熟成したソース、日本のおたふくソース、野菜だしなど日本語もデザインとして取り入れているものも多く見られました。他にもユズソース、スモウシトラス(デコボンのこと)、シューマイ、シシトウ(SHISHITO PEPPERS)、SUSHIなど日本の食文化が多くアメリカに入ってきていることを知ることができて、とても興味深かったです。

早めの夕食はRUDY'S BBQというテキサス感のあるお店で頂きました。ボリュームもアメリカらしくとってもおいしかったです。ちなみに皿はなく大きな紙がその代わりでした。多くのアメリカの食文化に触れられて素晴らしい一日でした。余談ですがホールフーズでの昼ごはんにはハンバーガーを食べたら全てビーガン仕様で肉を使っておらず(分からないくらい美味しい)、ホームステイ先のクリスティ&スティーブさんのお宅も皆グルテンフリーの生活とのこと。健康的な食生活の需要は高いんだと強く感じました。

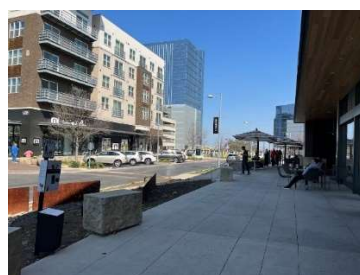


【滞在3日目】

99ranch、ダイソー、くら寿司の3店舗(他にも色々あり)が集まるところに行きました。99ranchは主に中国系のグロサリーストア。あまり見ない中国のお菓子、食材、インスタントラーメン、お酒、お茶のティーバッグ、ペットボトルの飲料が数多くありました。中国製のものでもイメージを良くするためか、日本語をパッケージに使っているものが多々ありました。日本のカボチャもありパンプキンとは違うようで、マリーはあえてこのカボチャを買いに来ると言っていました。アネルはよく来るようで豆腐や野菜など購入していました。魚のコーナーはまるで日本のスーパーのような印象でセントラルマーケットやホールフーズと異なるものでした。

くら寿司で緑茶(有料約3ドル)を頼みましたが、色はキレイで味は香りがなく味もそこまで強くありません。日本のサービスのお茶という感じで、寿司は生臭くなくどれも美味しいです。種類はマグロ、サーモン、イカ、イワシ、ウナギなど、少ないですが色々あります。巻き寿司は全てノリが内側の裏巻き。外が黒いのがイヤみたいです。テキサスロールなどアボガドとマグロを巻いて、マヨネーズとスイートチリソースをかけたものもあり。味は美味しいので日本でもウケそうです。ドリンクはロボットが運び日本より速度が速いのが面白かったです。ダイソーはほぼ日本と同じで日本と錯覚します。カルピスがカルピコでした。英語の意味の兼ね合いでしょう。

その後 the domain という商業施設に行きました。ホテルが3つ、銀行、企業もいくつか、ファッションブランド、ハイブランド、テスラショールーム、デパートも2つ、バー、カフェ、レストラン、そしてアパートメントも沢山あり、まるで一つの街のような施設でした。大学を出たあとの若い世代が多いやうで、生活の全てがここで賄える場所です。日本ではなかなか実現が難しそうですがアメリカらしい場所です。スターバックスリザーブというハイクオリティのコーヒーを出すお店もありとても美味しかったです。そしてメキシコ系のレストランで、抹茶にオーツミルク、シナモン、バニラを加えたラテを飲みました。日本ではチャイやほうじ茶ラテにシナモンを入れることはあっても、抹茶ラテにシナモンを入れることは全くありません。味はとても美味しく、ぜひこれは日本で真似したいと思います。色々充実した学びを得ました。余談ですが帰りコストコがあって、英語ではコスコーと言うやうで最初はなにを言っているか分かりませんでした。



【滞在4日目】

あさひ日本食料品店へ。

日本のものが本当になんでも揃います。抹茶碗や茶せんもあり。はっきりとした年数は聞いてませんが3代に渡り50から60年ほど営業し、いまは2店舗を構えています。現在お客様はほぼ現地米国人のやうです。お話を聞いているときも、おにぎりやラムネ、弁当、お菓子類がどんどん売れていました。お茶は緑茶がよく出るやうで、葉っぱもティーバッグも出るとのこと。10枚22ドルほどの高級な巻き寿司用の海苔が300セットきて残り2セットほど、すごくよく売れたとのこと。良いもの本物はちゃんと買ってくれる方がいる印象。そのノリは組合の人が売りに来たやうでしっかりしたパンフレットがありました。そういった分かりやすい説明

も必要かもしれません。お茶の話に戻すと簡単に日本のパッケージの上に英語の表示シールを貼っているものもありました。それでも売れているものもあり、買う人は店員さんに聞

いたらして買うそう。全てのものは間に代理店が入っているようです。どこかそういうところを探す必要があると感じました。

その後和菓子を作っている日本人のリンダさんに会いに行きました。学校の日本人の仲間に好評のようです。子供たちにも伝えたいという気持ちがあるようです。ウエストチャイナティーのワークショップの際に、桜もち餅を使えたら理想的だと思いました。(数量はたくさんは無理でしょうが、少し見せるだけでも良いかと)。

最後はテキサス州歴史ミュージアムへ。

こちらは様々なテキサスの歴史がわかります。最初はフランス人がやって来たのが始まりで 350 年ほど前に乗ってきたボートやその積んできた中身も展示されていました。戦いの歴史、大きな町になるきっかけとなった石油についての展示、音楽についての展示など飽きずにまた回ることが出来ました！

食事はホストファミリーのスティーブと息子のパーカー君とステーキハウスに食事へ。とても素敵なお店でオースティンの洗練された都会の面を感じることが出来ました。





【5日目】

本日は日本人の宇都宮さんが経営するサテンというカフェへ。抹茶ラテにバラの花の乾燥したものをまぶした季節のドリンクを注文。日本人では絶対にしない組み合わせですが美味しかったのでぜひ真似したいと思います。アメリカではお茶に何かハーブやフルーツのフレーバーを加えるのが主流だと感じました。宇都宮さんは他にも2店舗ほどお店を経営。カフェはやはり難しい部分もあるよう。オリジナルTシャツも日本語のものでかっこよかった。

その後ウロコさんへ。こちらのオーナーのカヨさんにお会いしました。新しい商業施設の一角にあり、サテンも元はカヨさん夫妻がお寿司屋さんをしていた店舗。そのオーナーが施設の開発をしたとのこと。クリエイティブな人しか入居できない条件があるようで、手巻き寿司テイクアウトのお店とその隣にイベントスペース（お酒などのイベントを開催）がある。若い富裕層がくるエリアのようで価格も手巻きが一つ7,800円くらい。飲み物と一緒に普通に食べる若いアメリカ人が結構いて新鮮でした。

お茶に関しては、どこをターゲットにするかが大事。ある程度富裕層を狙ってどういうマーケティングでいくか、を考えるべきと感じました。来週行うワークショップの打ち合わせも行き、予約なしで抹茶やほうじ茶緑茶を飲んでもらいその反応を見ることに。

その後テキサス大学、ワークショップのお菓子を買って、夜はAJC Meetupへ。日本人やアメリカ人のミックスでとても楽しかったです。アメリカ人も日本語上手な方が多く連絡先を交換したり有意義なコミュニケーションが取れました。今後に活かせるようにしたいです。



【6日目】

今日はまずランチに kome にいきました。ウロコと同じくカヨさんがオーナーで、とても日本らしいスタイルのお店。入るとアメリカ人がいらっしゃいませー！と大きな声で言ってくれます。たまたまカヨさんもいて色々お話できました。メニューは定食、どんぶり、うどん、ラーメン、寿司など幅広い日本食。寿司ランチを食べましたがとても美味しく、味噌汁も本格的。お茶も葉っぱを入れたポットが出てきて日本のような気分。味も抜群でした。オースティンにテキサスサケという日本酒メーカーがあるようでその酒粕を使ったチー

ズケーキをカヨさんにサービスしてもらいました。とても香りがよく美味しかったです！
酵母の香りはアメリカの人はどーだろ？と思いましたが、人気があるようです。

その後ウエストチャイナティーにいきました。工夫茶スタイルのお店で、とても家族的でフレンドリーなお店です。たくさんのスタッフがいてランチもないのにどーやって成り立っているのか不思議ではありますが、月毎に 100 ドル払ったらいつでもお茶が飲めるメンバーシップがあるようです。ちょうど私たちが行ってる時もそのメンバーの人がいて、お茶をしばらく飲んで帰っていきました。アメリカ向けのハーブをブレンドしたものではなく、本物の中国茶を扱っているお店がアメリカなあり、また現地の人に支持されているのを感じました。ワークショップの打ち合わせもして、楽しい会になりそうです！

夜はホテル近くの chipotle というメキシコのファーストフードへ行き、トルティーヤを食べましたが、量が多く美味しかったです。日本人には少し大きすぎるかもしれません。





【7日目】

今日はまず電動キックボード（スクーター）でタウンタウンの中を少し移動。簡単だけど結構スピードが出てちょっと怖いですが便利です。乗れない地区も設定されているようです。オーガニックマーケットに行き、野菜、焼き菓子、コーヒー、卵、バーベキューなどを見学。ローカルロースターのコーヒーを飲みました。その後ロイヤルブルグロッサリーへ。比較的洗練された食材店でやはり抹茶ラテがメニューにありました。

その後市の図書館へ。日本と違いカフェやミュージアムショップを併設。なにかワークショップも開催しているようで沢山の人が利用していました。日本の図書館を進化させてイメージで素敵でした。そしてオースティンで勢いがある食材屋さん foxtrot へ。コンパクトで素敵な店内。カフェコーナーは行列していて抹茶ラテをオーダー。今までで一番美味しく色も綺麗。抹茶の粉が日本に近いものでした。価格は他店と同様くらいで約 4.5 ドル。

その後 1 時間 30 ほどかけてワイナリーのマルディグラフェスティバルを見に。ニューオリゾンの郷土料理のガンボは日本の煮込み料理にお米が入ったような味で、日本人には親しみのある美味しさで、ワインもテイasting出来て美味しかったです。

そこから enchanted rock という岩場のパワースポットへ。たくさんの人がいてキャンプをしたり、ハイキングをしたり、アメリカの雄大さを感じるスポットでした。夕食は大分市役所の櫻井さんとローカルハンバーガーの p.terry's へ。手作り感があって美味しかったし量も適量でした。





【8日目】

本日はアーロンさんがアテンドです。

まずはモーニング taco (タコス) を食べました。オースティンではメキシカンフードは一般的で多くの地元のアメリカ人が注文してました。とても美味しく、生地の中にスクランブルエッグとベーコンが入っていてアメリカらしい味。隣のコーヒー屋で抹茶ラテを飲みました。今のところコーヒー屋さんにはほぼ高い確率で抹茶ラテがあり興味深いです。日本でいう煎茶パウダーとミルクと砂糖、という感じの味わい。

その後ミュラーのファーマーズマーケットへ。とても大賑わい。ヤーポンティーを飲んでお土産にも購入。ネイティブ・アメリカンの飲んだカフェイン飲料で日本の薬草茶(どくだみなど)に近い印象で日本人にはわかりやすい。そこにライムやストロベリーフレーバーを加えて販売していました。コンブチャも試飲。アーロンさんが日本茶でやっても面白いじゃない?と。確かにその通りかもしれません。ヤーポンティーを使ったコンブチャメーカーもあり、どちらも飲むお酢のようで美味しいです。

そこからテキサスサケとスタイルというバーボンメーカーへ。個性的で美味しいお酒がた

くさん作られています。最後はカントリーミュージックの演奏があるビアバーへ。とても賑やかで楽しい夜でした。



【9日目】

今日は朝クリスティと合流して有名な mural (壁画) を見て写真を撮りました。オースティンには 100 以上の壁画があるようです。その後セントエドワーズ大学へ。先生たちとミーティング。私に合わせたプログラムを組んで学生 3、4 人が 50-60 時間かけて解決方法

を考えてくれるそう。輸出の方法、マーケティングについて、こちらの一番優先したい事項を伝えることになりました。アネルとマリーと 1 時間ほど話し合い、マリーが大学側に意向を伝えてくれます。

18 時過ぎからはロータリークラブへ、エレンが紹介してくれました。とてもフレンドリーでラフでアメリカらしい会合でした。その後グレッグさんがジャズクラブへ。彼の友人のよう
で素晴らしいジャズを体感できました。



【10日目】

今日は遅めスタートでウロコの隣で14時からお茶の試飲会でした。そのまえにアネルさんとウロコの手巻き寿司を食べましたがとても美味しいです。シェフは日本人の男性で味は日本と同じです。セッティングをして抹茶、煎茶、ほうじ茶を、用意したお菓子と飲んでもらいました。日本が好きな方はもちろん、普通に近くにいた若い方も来てくれました。どのお茶も好評で、抹茶が美味しいという方もいれば、ほうじ茶が好き、という方も。ただ慣れた私でも今日その場でお茶を美味しく淹れるのは難しいと思ったので、やはりティーバッグやスティック状など飲みやすいような状態にすることも大事だと感じました。

夜はアネルさんとコンサルタントのご友人とマルフクラーメンへ。唐揚げもラーメンも日本に近く美味しい味でした。ラムネが人気で、日本系メニューのレストランのいたるところで見ました。

お茶のパッケージや発信に関しては当然英語併記、裏面にQRコードを入れた方が良く、est 1893の表記の方が分かりやすい、インスタには動画を載せて、など具体的アドバイスをたくさん頂きました。少しずつ取り組んでいきたいと思います。

そしてクリスティと合流し家まで送ってくれました。何年か前に夢色音楽祭で大分にオーステインのアーティストと一緒に来たのが最後のようです。



【11日目】

今日はまずウエストチャイナティーへ。従業員向けのお抹茶タイム。7人くらいで皆さんに振る舞い、その後それぞれ抹茶を点ててもらおう。ロンダさんも来て彼女の作品の焼き物を頂きました。ちゃんとお茶を習っている方らしく佇まいがお茶をしてる人でした。お茶会では何種類のお茶が飲めるのか、など興味深い質問をもらいました。ランチはオーガニックマーケットがあったミュラーエリアへ。パンケーキが有名なカフェに。チキンパンケーキという TEX MIX のメニューをオーダー。辛いチキンとパンケーキ、そしてメープルシロップがいいマリージュ。日本でも良さそうです。

その後時間があったのでマリーさんが行きたいという Magic matcha というフードトラックが集まる場所へ。鹿児島産のお茶を使っているようで完全にアメリカの人向けのお店。変わったメニューばかりでココナッツミルクとオーツミルクにブルーの色素?のようなもの、そして抹茶を入れた飲み物と、ほうじ茶抹茶、そしてコーヒーアンド抹茶をオーダー。抹茶といっても、あらかじめ煎茶のパウダーと水を混ぜた液体を注いでいます。香りはそこまでなく、煎茶パウダーの安めのクオリティ。ココナッツミルクとお茶の味が割と合うので夏日本でも良さそう。ほうじ茶抹茶はほうじ茶パウダーをお湯で点ててそこにミルクを入れたもので、ほうじ茶ラテでした。美味しい。コーヒーアンド抹茶はアネルが頼んだのですが、コーヒーが弱めの味でまあまああのような。

午後再びウエストチャイナティーへ。今度は一般のお客様2名と後からきたスタッフ1名、アネル。少人数でしたがゆっくりお茶をたてて話すことができた。抹茶の作り方、中国茶をパウダーにできないのか、普通のお茶との違い、など細かい質問もあり濃密な話ができ。味は皆さん好評で砂糖無し濃いめの味わいですが美味しいとのこと。

その後クリスティの家へ。彼女の友達が3人集まり食事をし、その後アメリカンマーチャンを体験。簡単で楽しく皆さんと満喫。こちらの人は年齢を気にしている感じがなく、いつまでも楽しい友達という感じ。最後にはスマホをだし来週のスケジュール調整をしていて、日本の同じくらいの年代とはちょっと違う印象です。今日も素晴らしい一日でした。





【12日目】

今日はアネルがピックアップにきてあさひで弁当ランチ。白身フライ弁当と大福、そしてポッカのピーチウロン茶（日本では見たことない）。店内製造の弁当は日本と同じクオリティで美味。大福は日本製造で冷凍してきたものみたいだから美味しい。コンビニで買うのと変わらず。マネージャー光子さんと商談。オーナーがお茶を飲んで美味しかったからぜひと。ここにしか置いてない、というのが価値があって良いそう。米国代理人の話もしたが、まずは直接20袋ほど送って欲しいそう。送料とラインナップを含めて帰国してメールすることに。カモミール番茶、生姜ほうじ茶、ローズ煎茶など、少しフレーバーがあるものがこちらには合うように思うので提案。光子さんの反応もよかった。

その後ウエストチャイナティーへ。

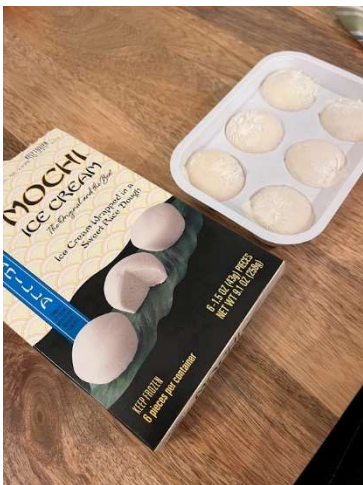
ロンダさんが来て1時間ほど談笑。京都でお茶を学んでいるそうで今年も久しぶりに行くようだ。家に和室も作って、炉も切っているとのこと。流派は違うがこちらでお茶を広めている方と繋がることできてよかった。

流通の話聞く。WCTでは中国の会社を挟んで、そこから各地のお茶を入れているそう。茶葉をまとめて1キロ、3キロ、5キロなどまとめて送った方が送料が安い。それを例えばWCTで小分けにパッキングしてアメリカ内に流通することで送料などもかなり安くなると思うとのこと。小分けの機会もあり、ラベルなども貼ってくれるとのこと。

クオリティを重視しており、パッケージはシール貼りの割と簡素なもの。もしそうなったら

こちらで袋やシールを用意する必要があります。すごく良い話でありがたいがよく考える必要あり。またその場合丹羽茶舗が米国代理人ということになるはずだ、とネイトさんが言っていた。

クリスティの家に帰り、クリスティの作ったサラダで夕食。とても美味しかったです。食後彼女のお母様が好きなカルテットという日本のドラマをネットフリックスで鑑賞。面白かった。



【13日目】

早朝 6 時 30 からカウボーイブラックファーストを食べに LONG CENTER という所へ。無料で飲み物（珈琲やジュースなど）や食べ物（タコス、ソーセージ、パンケーキなど）がふるまわれていて、平日朝にも関わらず多くの人。ダウンタウンも近いので学校や出勤前に来る方も多いようで、8 時前にはかなり人も減っていた。JF ケネディがダラスで撃たれた後に、ここでオースティンで演説をする予定だったようで歴史的な場所のようでした。その後日本のホームセンターのような「キャラハン」というお店へ。テキサスの農場の方も来るような楽しいお店。そこから Mount Bonnell へ。山というより丘のようなところでオースティンで一番高いところのようで、川を望む綺麗な場所でした。その後最後の茶道でモンストレーションの為にウエストチャイナティーへ。11 名の方が参加し大盛況。あさひ食料品店で買った桜餅と抹茶を提供。皆さん口に合ったようで美味しいとおっしゃってくださいました。アメリカの味とは違うけど本物の味は受け入れられているという印象。夜はホームステイ先のクリスティさん宅でフェアウェルパーティー。AOSCC メンバー 11 名ほどが集まってタコスやサラダ、デザートなどを楽しみました。ワークショップに使った茶器類はお土産に皆さんにもらって頂きました。





【14日目】

朝7時30の飛行機の為、朝5時にベンさんが迎えに来てくださり空港へ。スムーズに到着し5時30分には搭乗手続きが出来ました。帰りの飛行機はサンフランシスコまでマスクのことは言われず、羽田行の飛行機に乗る際にマスクの着用をアナウンスされましたが一度のみで外していても特になにも言われませんでした。

以上。