

PJA TIMES

2024 第4号 VOL. 3, ISSUE 4

プリンストン日本人会
PRINCETON JAPANESE ASSOCIATION
NEWSLETTER



目次 / Contents

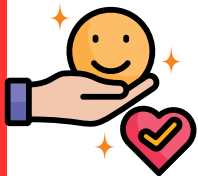
- P.1 PJA活動報告 / Activities
- P.2-4 スポットライト /
スポンサー・インタビュー
Ooika マークさん
- P.5-7 Sponsor Interview with
Marc from Ooika
- P.8 PJA News

OCTOBER 2024

親子de学ぼ！



6月29日に開催された、親子de学ぼ！の特別夏休み企画「みんなで学ぼ！宇宙の謎」は、プリンストン高等研究所の小野智弘先生が、宇宙のしくみや惑星と恒星の違いなど、スライドを使いながら詳しく教えてくださいました。子供から大人まで、皆さん真剣に聞き入っている姿が印象的でした。宇宙の壮大さや、宇宙観測の技術の発展などを知ることができ、感動しました。会員の皆さんからの質問なども、わかりやすく説明していただきました。（親子de学ぼ！委員会）



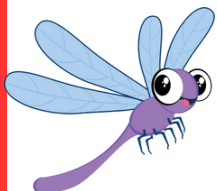
ポジティブ心理学「性格の強みを知る講座」



9月21日はポジティブ心理学講師の井上ふゆみさんを迎えて、自身の強みを活かしてどのようにウェルビーイングの向上につなげていくかのヒントを語っていただきました。事前に行った強みのチェックリストで自己評価をしたうえで、自分の上位3項目の強みは何だったかグループに分かれて結果を互いに共有しました。他者と発表し合うことで、更に強みとは何かを考える良い機会になりました。参加された皆様からは「自分の行動を見直すキッカケになった」「目標を立てるのに役立った」という言葉を聞くことができました。（太田あかね）

親子deあそぼ！

9月26日の親子deあそぼ！ではとんぼのメガネを作りました。クレヨンで色を塗って、ラミネートしたものをお母さんたちが鋏で切って出来たメガネを覗き込んだり、歌を歌ったりして遊びました。ヨガ講師の絵美子先生のリードでお母さん達は子供を抱っこして持ち上げたり、座ったりヨガのポーズをしながら親子の絆を深めました。沢山の玩具で遊んで、読み聞かせを楽しみました。パラシュートを持ったお母さん達が子供達の上を行進してから、子供たちはパラシュートに座ってボール遊びをしました。お母さんたちの交流タイムもあって和やかな時間が過ごせました！（親子deあそぼ！委員会）





PJAスポンサー インタビュー

マーク・アレクサンドル さん



Ooika Matcha

Ooika Matcha創業者
NJ州ローレンスビル
伝統的な抹茶の保存に尽力していることで知られ、
日本の受賞歴のある茶農家や製茶職人との関係を
確立している。



Ooikaをオープンしようと思った理由は何ですか？

これまで私は、日本の茶農家の方々と一緒に過ごす素晴らしい機会に恵まれてきました。私を受け入れてくれたことや、その職人技への情熱、そして長い伝統には大いに感動させられました。中でも一番ワクワクしたのは素晴らしい日本茶の味です。世界の高級食品の中でも、他を寄せ付けません。

しかし、皮肉なことに、世界中で抹茶が人気を増す一方で、日本の茶業界は苦境に立たされています。世界市場で売られている抹茶の大半は日本産ではなく、60%以上が中国産です。日本からアメリカに輸入されている本物の抹茶でさえ、収穫から時間が経っていたり、古びていたりすることが多いのが現状です。私の願いは、質の高い抹茶を未来の世代に残し、挽きたての抹茶がいかに美味しいかを西洋に広めることです。

お店の名前をOoikaと名付けた理由は？

Ooikaは詩的に言えば、「影の香り」です。これは、最高級の抹茶に最も多く含まれる、海苔のような特有の香り成分であるジメチルスルフィド（被覆栽培によって生成される化学物質で、その栽培方法から、「覆い香」と呼ばれることがある）に由来しています。



Ooikaの抹茶の歴史、製造方法、文化的な重要性について語って下さい。

Ooikaは、手摘みの茶葉や、稲わらを使った日除け（本簾《ほんず》）など、伝統的な技術の保存にこだわっています。これらの技術は今まさに失われつつありますが、その技術によって生まれる味や香りは他では再現できません。私自身が年を重ねる中で、その味を体験し続けたいと願っており、他の方々にもその機会を持ってほしいと思っています。

このように伝統技術にこだわる一方で、Ooikaは革新的なアプローチを取っています。日本の抹茶は、ワインのように常にブレンドされています。それらのブレンドの多くは調和が取れており、詩を感じさせられます。しかし、茶農家が最高の技術を発揮するのがブレンドをすることが邪魔することもあります。私たちのアプローチは、もっと西洋的です。シングルオリジン（単一茶園・品種）の抹茶に専念することで、個々の農家の声を一つの合唱ではなく、別々に聞くことができるのです。





PJAスポンサー インタビュー

抹茶ラテにオーツミルクを使う理由は？

いくつか理由があります！実は、オーツミルクは牛乳に比べてかなり高価です。しかし、オーツミルク1つに絞ることで、大量に仕入れて、手頃な価格に抑えることができます。「二兎を追う」余裕や保存スペースはありません。

オーツミルクにはいくつかの利点があります。私の味覚では、最も中立でコクがあり（牛乳に近い）植物性ミルクです。また、アーモンドミルクとは違い、泡立ちやすいため、ホットラテに適しています。それに、オーツミルクにアレルギーがある人はあまりいません。乳製品を摂る人はオーツミルクも飲みますが、乳製品を摂らない人は当然、牛乳も飲みませんよね。

興味深いことに、ある研究によると、牛乳は抹茶の抗酸化作用を約30%抑制することが分かっています。そして、おそらく最も重要なのは、私自身が牛乳を好きではなく、自分が楽しめない商品を提供することはしない、という点です。



日本が大好きだそうです。好きになったきっかけ・理由は？抹茶を大好きになった理由は？

ワインの愛好家が何時間もかけてワインを味わうのに対し、抹茶を飲む体験は数秒で終わり、人生の儚さを反映しています。抹茶を飲むその一瞬には、1年分の植物の生長、一生をかけた農家の技、そして不朽の茶碗のすべてが凝縮される美しさがあります。これはまるで、他のどんな高級食品でも再現できない、人生そのものを象徴するようなものです。

ローレンスビル（Lawrenceville）のロケーションを選んだ理由は？

ローレンスビルは私のホームタウンです。（通勤はできれば避けたいです！）ローレンスビルは恵みのような場所で、コミュニティの皆さんは私たちを温かく受け入れてくださいました。ここで店の独自のスタイルを確立する機会を得ました。

浅草とプリンストンにもお店を出すつもりでしたが、お話を聞かせて下さい。

私の目標は、東京とプリンストン、そしてその先の世界でOoikaの店舗を開くことです。まだ正式な発表はありませんが、本物の日本産抹茶を世界に広めることに全力を注いでいます。





PJA スポンサー インタビュー

PJAのコミュニティハウス<<CH>>で抹茶クラスを開く予定はありますか？

はい、できるだけ早く実現したいと思っています！PJAと一緒に計画を進めていきます…！

PJAメンバーは来店時にメンバーであることを伝えたら抹茶カフェアイテムが10%引きになると聞きましたが、期限はありますか？

その通りです！ぜひ割引をお楽しみください。現時点では、割引を変更したり廃止したりする予定はありません。

抹茶を新鮮に保つには、どのように保管すればよいですか？

これが正解というものはありませんがせんが、私からアドバイスをさせていただくとすると、抹茶は光を通さない容器に密封して、冷蔵庫で保管してください。使うときに取り出し、湿気が付く前にすぐ冷蔵庫に戻すことが大切です。



<https://ooika.co/little bit of body text>
<https://www.facebook.com/ooika.co/>
<https://www.instagram.com/ooika.co/?hl=en>



日本の茶農家の伝統的な技術、そして新鮮な抹茶のおいしさと魅力を語っていただきました。8月2日には、お店のオープニングセレモニーがあり、活気あふれる中、ローレンスタウンシップの町長、Patricia Hendricksさんによるテープカットの式典が行われ、参加されたPJAの会員の皆さんと一緒に、抹茶ラテやソフトクリームを賞味し、リフレッシュさせていただきました。新店舗開店とほぼ同時にプレミアム企業スポンサーとなってくださり、さらにPJA会員には、無期限で10%の割引をご提供いただいています。深くお礼申し上げます！（ガーツマ裕子）

（執筆：チームOoika & ガーツマ裕子
翻訳・編集：チームOoika & メッツさゆり）



PJA Sponsor Interview

Marc Alexandre



Ooika Matcha

Marc is the founder of Ooika Matcha, a specialty matcha business located in Lawrenceville, New Jersey. Known for his dedication to preserving heritage Matcha, Marc has built relationships with award-winning Japanese tea farmers and refiners.



Q. What inspired you to open OOIKA?

I've had wonderful opportunities to spend time with Japanese tea farmers. Their acceptance of me, passion for craft, and long lineage is inspiring! Most exciting is the taste of exceptional Japanese tea, which has no parallel or equal in the world of fine foods.

The irony of Matcha becoming more popular worldwide is that the Japanese tea industry is struggling. Worse yet, the majority of Matcha in the marketplace is not from Japan (over 60% of Matcha sold is from China).

Even authentic Matcha that comes into the USA from Japan is often quite old, or stale. My hope is to preserve fine Matcha for future generations, and to expose the West to how delicious Matcha can be when it is ground fresh.

Q. Why did you choose the name OOIKA for your store?

Ooika is, poetically, the aroma of shadows (the unique, rich aroma "ka" that develops as a result of the tea plants being shadowed "ooi" before harvest). It comes from a very specific nori-like smell of dimethyl sulfide, most present in the highest caliber of Matcha.



Q. Tell us about the history, production method, and cultural significance of OOIKA's matcha.

Ooika's focus is on preserving heritage techniques - such as hand-picking tea and rice-straw shading (known as *honzu*). These techniques are in immediate danger of being lost.

These techniques result in flavors and aromas which cannot be replicated otherwise. I hope to experience these flavors as I grow old and feel others should have the opportunity to as well. Despite this focus on traditional techniques, Ooika takes a radical approach with Matcha. Japanese Matcha is always blended, like blended wine. These blends are harmonious, and often poetic. However, blends can deter farmers from pushing their tea-making skills to the highest levels.

Our approach is more western: focusing exclusively on single-origin Matcha. Doing this allows individual farmer's voices to be heard, rather than a chorus.





Q. Why did you choose oat milk in your matcha latte?

A few reasons! Oat-milk is actually very expensive in comparison to dairy milk. Because we pick only one milk, we're able to buy in large enough bulk to make the oat-milk affordable. This means we do not have the storage space or ability to "chase two rabbits" with other varieties of Milk.

Oat-milk has some distinct advantages: to my palette it is the most neutral and rich (dairy-like) non-dairy milk. It foams easily which is useful for hot lattes, unlike almond milk. Most have no allergies to it. Those who eat dairy will drink oat-milk, but those who don't drink dairy won't... of course, drink dairy!

Interestingly, there are studies that show dairy-milk inhibits the antioxidant capacity of Matcha by nearly 30%. And perhaps most importantly is that I simply do not enjoy cow milk and will not sell a product I do not myself enjoy.



Q. I've heard that you have a deep love for Japan. How did that passion begin? And what led you to fall in love with Matcha?

A wine connoisseur savors his wine over hours. In contrast, the experience of drinking Matcha is measured in seconds reflecting life's transience. There's beauty in how an entire year of plant growth, a lifetime of a farmer's skill, and the immortal quality of *chawan* all collapse into a single, brief moment when drinking Matcha. This feels like an analogy of life itself, which no other fine food product can replicate.

Q. What led you to choose Lawrenceville as the location for your store?

Lawrenceville is my hometown, and I'd rather not commute! Lawrenceville was godsend – the community has been deeply accepting of us. We've had the opportunity to find our voice here.

Q. Could you share more about other stores you plan to open in Asakusa and Princeton?

My ambition is to open Ooika spaces in Tokyo and Princeton – and beyond. No official announcements yet, but we are committed to spreading authentic Japanese Matcha to the world.





Spotlight

PJA Sponsor Interview

Q. Are you planning to offer matcha classes at PJA's community house?

Yes, and hopefully sooner than later! We'll get planning with the PJA to do this...!

Q. I've heard that PJA members can get a 10% discount on items at your cafe. Is there an expiration date for this offer?

This is true! Please feel free to enjoy the discount. We have no immediate plans to change or remove the discount.

Q. What's the best way to keep matcha fresh at home?

There is no one answer, but my best advice: keep your Matcha sealed tightly in a light-proof container in the refrigerator. Remove it when you need Matcha and replace it back in the fridge before moisture will condense.



<https://ooika.co/> little bit of body text

<https://www.facebook.com/ooika.co/>

<https://www.instagram.com/ooika.co/?hl=en>



We had the pleasure of learning about the traditional tea-making techniques of Japanese farmers, as well as the freshness, deliciousness, and charm of matcha. On August 2nd, the store's opening ceremony took place with great energy, and a ribbon-cutting ceremony was held by the Mayor of Lawrence Township, Ms. Patricia Hendricks. Together with the attending PJA members, we enjoyed matcha lattes and soft ice cream, refreshing ourselves in the lively atmosphere. Almost simultaneously with the new store opening, Ooika became our premium corporate sponsor and generously offered PJA members a 10% discount with no expiration. We sincerely express our gratitude! (Hiroko Geertsma)

(Written by Team Ooika & Hiroko Geertsma
Translated and edited by Team Ooika & Sayuri Metz)

PJA主催イベントのお知らせ

秋の特別企画! スリラーダンスを学ぼう! : 10月12日、19日が練習日

お時間のある日に来てください。本番は10月26日4-6 PMです。
異文化のハロウィンに参加し、全身を使って踊るダンスを楽しみながらみんなで一つのことをする連帯感、コミュニティ間での親睦を深められるイベントです。
マイケル・ジャクソンのヒットソング、スリラーの音楽に合わせて振付を練習します。
詳しくは<https://pja-nj.org/event>の10月のイベントのお知らせをご覧ください。
参加申し込みはこちらをクリック → <https://forms.gle/x5Qe2dcRvcwF227j9>

NJ生活あれこれセミナー : 10月12日

NJに新しく越して来られた方の力になればと、2007年に始まったセミナーです。
ネットワークを広げたい方、NJでの生活情報をゲットしたい方、大歓迎! 知っておきたい上手なアメリカの医療、教育機関の利用法、新しい環境での心のケア、車（交通事故の対応など）、米国の確定申告、投資に有利な節税、海外金融資産の報告義務、帰国時の注意点などをカバーします。詳しくは<https://pja-nj.org/event>の10月のイベントのお知らせをご覧ください。
参加申し込みはこちらをクリック → <https://forms.gle/FhsS1uhSdMi68mqX7>

親子de学ぼ! 茶道教室 : 10月19日& 11月16日

小学生の子どもたちとその親御さんを対象とし10組限定で、表千家 真鍋信子先生にお越し頂き茶道教室を行います。お抹茶と和菓子を頂きながら親子そして仲間と楽しく談笑しながらリラックスして学べる場となっております。ぜひこの機会に日本の伝統文化の一つである茶道体験を身近に感じてみませんか?
第一弾は10月、第二弾は大人向けの教室を11月に開催予定です。詳しくは、<https://pja-nj.org/event>の10月のイベントのお知らせをご覧ください。
参加申し込みはこちらをクリック → <https://forms.gle/8if5VF2xLpMGUaTA58>



PJA TIMES プリンストン日本人会会報

編集長: ガーツマ裕子 企画: ガーツマ裕子&黒田康子&メッツさゆり

編集/デザイン: メッツさゆり 編集スタッフ: フェイ薫

Princeton Japanese Association Website <https://pja-nj.org/>

2024年 第4号 VOL. 3 ISSUE 4