



第2回 日本茶アンバサダー公募 ～認定講座のご案内～

日本茶アンバサダー協会は、家庭や職場、飲食店やサロン、学校、海外留学・赴任先など、身の回りから日本茶のファンを増やしてくださる方を「日本茶アンバサダー」として任命し、日本茶のファンづくりを行っています。これから活動を始める方を対象として認定講座の第2回を開催します。知識だけではなく、実技と体験を通して五感で日本茶を学んでいただけるプログラムとなっています。

[応募資格] 年齢・性別・資格・経験不問。日本茶が好きで学びたい・伝えたい意欲のある方。



- *大切な人に美味しいお茶を入れてあげたい
- *お子様に日本茶について教えてあげたい
- *海外の友人に日本茶についてちゃんと説明できるようになりたい
- *オフィスやパーティーで美味しい日本茶でおもてなしをしたい
- *カフェやレストランのメニューに日本茶を加えたい

先行して就任している日本茶アンバサダーは情報発信やイベントの開催、勉強会、ボランティア活動、ご家庭で、楽しみながらそれぞれのフィールドで活躍しています。イベントや特別なことができる必要はありません。家族やご来客を心を込めて淹れた日本茶で喜ばせてあげたい、そんな方を日本茶アンバサダーに任命させていただきたく思います。奮ってご応募ください。



座学



実技



茶畑実習

[第1回公募でご就任いただいた日本茶アンバサダーのご紹介（一部）]



宮崎里恵

料理研究家「クッキングサロン・リエ」主宰 *うちのご飯が一番おいしいと家族に言ってもらえる食卓を広める料理教室を主宰。NOP日本食育インストラクター協会1級インストラクター O.N.A.O.O.(イタリアオープンオイルテイスター機構 適正技術認定書取得 *食の生産者との交流を大切にしている。特に江戸東京伝統野菜のイベントやセミナーを開催。



竹田理絵

(株)茶禪代表 裏千家教授。銀座のお茶室から世界へ、茶道を中心とした日本の伝統文化の素晴らしさを発信。茶道歴30年以上、講師歴20年。延べ生徒数は5000名を超える。「一椀のお茶から笑顔の輪を！」モットーに、海外でもニューヨークブロードウェイやケネディ国際空港など、ユニークな茶道パフォーマンスを幅広く展開。



前島敏正

蕎麦研究家。ほぼ毎日蕎麦を食べ歩きながら、ブログや監修本での蕎麦情報の発信や蕎麦同好会のセミナー主宰など幅広く活動している。蕎麦鑑定士、江戸ソバリエ及びブルシック(ソバリエ上級者)の資格を保有。



高坂篤子

2014年日本産の食品を輸出する会社を設立。大学卒業後、航空会社に勤務。2013年にシンガポールに移住。現在は日本を拠点に日本茶を世界に輸出するために奮闘中。日本茶アンバサダーとして、さらに海外に日本茶を広めようと意気込む。

[認定講座プログラム]

≪1日目≫10月23日(日) 10:30～16:30

◆日本茶を知る(座学:100分)

目的	日本茶を広める活動にあたり知っておきたい基本的な知識を習得します。		
講師	大妻女子大学名誉教授 大森正司(日本茶アンバサダー協会顧問)		
内容	■『お茶』とは? ■『日本茶』とは? ■日本茶の産地 ■日本茶の品種 ■日本茶の栽培 ■日本茶の製造 ■日本茶の歴史と文化 ■日本茶の成分と効能	会場	大妻女子大学 (東京都・半蔵門線 半蔵門駅)

(移動～オリエンテーション) 1899にてランチをいただきながらオリエンテーションを実施(ランチは実費となります)

◆日本茶の淹れ方・選び方・楽しみ方(実技:120分)

目的	美味しいお茶の淹れ方やお茶の楽しみ方をお茶屋さんから伝授していただきます。		
講師	GEEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU		
内容	■基本のお茶の淹れ方(煎茶・冷茶) ■抹茶の点て方 ■アレンジティーの作り方(抹茶ビール、ほか) ■お茶料理講習 ■美味しくお茶を入れるためのポイント ワークショップおよびデモンストレーション形式にて実施	会場	GEEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (東京都・JR 御茶ノ水駅)

≪2日目≫10月30日(土) 12:30～18:00

◆栽培・製造を知る(茶畑・茶工場見学・実習:230分)

目的	日本茶の栽培・製造のプロセス、こめられた想いを知ります。		
講師	杉本園製茶 3代目杉本貴文		
内容	■茶園見学 ■茶摘み ■茶工場見学 ■お茶の手作り ■お茶の味の違いを知るワークショップ(仕上げ・価格・茶器による飲み比べ) ※天候により内容に変更があります	会場	杉本園製茶 (東京都・西武多摩湖線 武蔵大和駅)

◆任命式(決意表明・任命状授与:30分)

目的	どんな活動をするかを発表いただくことで、決意を固めるとともに周囲のサポートを得られるようになります。		
内容	決意表明していただき、任命状をお渡しします。	会場	杉本園製茶 (東京都・西武多摩湖線 武蔵大和駅)

[応募要項]

- 主催 一般社団法人 日本茶アンバサダー協会
- 募集期間 2016年8月30日～9月30日 ■募集人数 10名
- 応募資格 年齢・性別・資格・経験不問。日本茶が好きで学びたい・伝えたい意欲のある方。
2日間とも講座を全て受講できること。
- 応募方法 HP掲載の日本茶アンバサダー規約を確認し同意のうえ、応募用紙を記入し、e-mailまたは郵便でお送りください。規約や応募用紙がHPからダウンロードできない方にはメールまたは郵送(着払い)にて応募用紙をお届けしますのでご連絡ください。受講料のお振り込みをもってお申し込み完了となります。お申し込みが完了した方に会場詳細など記した受講票をお送りします。募集人数を超えた場合には先着順。締め切りのお知らせは協会サイトにてお知らせします。
- 受講料 35,640円(税込)
[お振込み先] ゆうちょ銀行 [記号]10160 [番号]59684891 (シャ) ニホンチャアンバサダーキョウカイ
他行からお振込みの場合は [店名]〇一八(ゼロイチハチ) [店番]018 (普通) 5968489
募集期間を過ぎてキャンセルされた場合にはご返金できませんことをご了承ください。
移動交通費や昼食代などは含まれておりません。

≪お問い合わせ/お申込み先≫

一般社団法人日本茶アンバサダー協会(満木) 電話: 03-4405-9353 e-mail: info@nihoncha.org
 ≪所在地≫ 〒106-0045 東京都港区麻布十番 3-13-2-402 ≪URL≫ <http://www.nihoncha.org>



[講師のご紹介]

《座学》 大森正司先生

昭和 17 年生まれ、宮城県出身。東京農業大学大学院農芸化学専攻博士課程修了。大妻女子大学教授を経て、同大学名誉教授。大妻女子大学「お茶大学」校長、農学博士、日本茶アンバサダー協会顧問。

お茶博士として知られ、マスコミでも幅広く活躍。日本茶の健康効果をわかりやすく説く。著書に、「茶の科学」(朝倉書店)、「成人病に効くお茶料理」(第一出版)、「お茶で若く美しくなる」(読売新聞社)、など約 70 冊。



《実技》 GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU (グリーンティーレストラン 1899 お茶の水)

全 9 室のスイートルームでもてなすスモールラグジュアリーホテル「ホテル龍名館お茶の水本店」に併設する創作和食店で 2014 年 8 月 1 日に開業しました。

日本茶を飲むだけでなく、「日本茶」を「淹れる」「食べる」をコンセプトに、昼 11 時から夜 23 時の営業で、飲むお茶と「茶を食す」料理やスイーツなどを、時間によって異なるスタイルで提供しています。

ランチタイムは 7 種のお膳料理を。カフェ営業では専属の「茶バリエ」が茶釜を置いたカウンターキッチンで、お湯の温度管理をしながら、各茶葉に合わせて抽出時間を変え、茶を淹れます。厳選した日本茶 8 種と抹茶プリンやほうじ茶アイスなどを提供します。夜は抹茶を使った緑のポテトサラダや抹茶とろろの出汁巻き玉子、抹茶ビールなどをお楽しみいただけます。

木目を基調とした落ち着いた店内 48 席と屋外テラス 32 席を設けています。

【住所】：東京都千代田区神田駿河台 3-4(龍名館本店ビル 1F) 【HP】：<http://1899.jp>



《茶畑実習》 杉本園製茶

昭和 27 年 東京都東大和市で創業した、茶の栽培から製造および販売を行う小さなお茶屋です。茶づくりに真摯に取り組んでいます。第 23 回全国手もみ茶品評会では入賞をはたしました。

◎茶畑や工場は住宅地の中にあります

市民の方からは「緑があって癒されます！」と喜ばれる反面、使用する肥料や農薬についてはなるべく臭気のないものを、機械の騒音などにも気を使いながら作業をします。産地の特徴の一つです。

◎製造するお茶は狭山茶(さやま茶)です

「美味しいものは良く香る」をコンセプトに、香り高く味わい深いお茶の製造を心掛けています。東京産のお茶は生産量が他県に比べて圧倒的に少ないので意外と貴重な農産物です！

◎日本茶体験をご提供しています

外国人留学生に対して日本茶体験の場を提供致しております。お茶摘み・工場見学・茶道などの体験を通して、日本文化の理解や異国での思い出づくりに・・・と、10 年以上前から続けています。その他、学習の場や体験の場として、学生やシニアの方など幅広い年代の方々にお越しいただいております。

【住所】：東京都東大和市狭山 5 丁目 1636-8 【HP】：<http://sugimotoen.jp/>



【日本茶アンバサダー協会】

核家族化や飲料の多様化など社会的背景はさまざまあるにしても、残念ながら若年～中年世代の日本茶離れが進行しています。一方、海外では日本茶を含め和食や日本の文化への評価は日に日に高まっています。

日本茶の美味しさや楽しみ、健康・美容への効果などポテンシャルを伝えることができれば、国内外問わずまだまだファンが増える余地があると確信しています。日本茶アンバサダー協会は、ファンを増やし消費者の裾野を広げるための活動を展開します。



- 活動1) 『日本茶アンバサダー』を任命・育成。ファンをネットワーキング。
- 活動2) 日本茶に馴染みがない人やこれから育つ子ども、海外に日本茶と接する機会を創出。
- 活動3) 日本茶 応援サイト『ENJOY! 日本茶』(www.nihoncha.org) を運営。

【協会概要】

- 設立日 2015年4月10日 ■所在地 東京都港区麻布十番3-13-2-402 ■URL www.nihoncha.org
- 顧問 大森正司(大妻女子大学名誉教授) / 緒方大助(らでいっしゅぼーや 顧問) / 宮下大輔(暗闇坂宮下顧問)
- 代表理事 満木葉子

【活躍中の日本茶アンバサダーのご紹介(一部)】



鈴木春花
フリーアナウンサー。元テレビ山梨アナウンサー。ニュースキャスターをはじめ様々なジャンルの番組を担当。フリー転身後も、TVやラジオ、イベント司会や講演会など活動の幅を広げている。銘茶「狭山茶」の産地・埼玉県所沢市に生まれ育ち、幼い頃から常飲。茶葉を活用した「美声」「美肌」レシピも研究中。



吉田友香子(イタリア)
日伊文化協会みらい代表
大学でイタリアの都市史・建築史を研究、留学を経てピサ大学で博士号を取得後にイタリアで起業し、仕事と日伊交流にイそしむ。リアルな日本文化を伝えるイベントを開催し日本茶を提供してファンを増やしている。



月岡克博
カナダ留学時に日本のことを語れない自分に気づき、帰国後にたまたま出会った茶道を始める。表千家8年、大きな茶会で御点前も経験。茶道の歴史的背景から伝える茶道入門イベントを開催するなど茶道の魅力を伝える活動中。本業はWebマーケティング。



山田陽子(シンガポール)
2011年末に一念発起し単身でシンガポールへ。日本の美味しいお茶を海外にも広めたいと思い日本茶アンバサダーとして活動。ティーパーティーを開いて友人に日本茶を紹介。シンガポールの日本茶事情をENJOY!日本茶でレポート中。



梅宮万紗子
1997年ドラマ出演で女優デビュー。趣味はマクロヴィオティック料理、茶道。特技は英語、空手。現在はドラマ、映画、CM、舞台など多方面にて活躍中。ファンの集いで煎茶点前を披露したり、ENJOY!日本茶ではエッセイを執筆。



近藤あや
遠州流茶道師範。展覧会企画会社で勤務しながら、着付け師としても活動。裏千家師範の祖母の勧めで始めた茶道に端を発し、抹茶だけでなくお茶全般から茶器にも興味を持つようになり、日本茶アンバサダーとして活動をスタート。



一條智加
ナチュラルリスト。インナービューティーブランド【LUZI<ルーツ>】ブランドMGとして商品開発から販促PRまで幅広い業務に関わる。「健康であること、美しい素肌であること、心が元気であること」の3つのインナービューティーの軸をトータルでサポートする【キレイになれる朝活】をはじめ、各種セミナー・イベントを主催。



平林典子
「Lacue チーズ・お茶・ワインの教室」を運営。セミナーやイベントを開催。煎茶道黄檗松風流師範。チーズプロフェッショナル(CPA認定) ワインアドバイザー(JSA認定) 中国茶インストラクター(ロ・ヴー認定)の資格を持つ。

「お問い合わせ先」

一般社団法人日本茶アンバサダー協会 (満木) 電話: 03-4405-9353 e-mail: info@nihoncha.org

