“おづつみ園プロデュース”　(一社)日本茶アンバサダー協会より委託

# <第７回> 日本茶アンバサダー公募講座のご案内

日本茶アンバサダー協会は日本茶を伝えていく**『志のある人のゆるやかなコミュニティ』**です。**日本茶の全体像を体系的に学びたい方や活動に活かしたい方**を対象として公募講座を開催します。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。回ごとに産地や講師の個性を反映させた内容になっているので、何回参加していただいても学びに溢れる時間にしていただけます。他産地の生産者さんと交流したい生産者さんなど茶業関係の方の参加も歓迎いたします。

**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。
趣向や地域性による違いを受けとめ、お互いを尊重し、
なにより楽しむことを大切にできる方。

## こんな人におすすめ！

＊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

## “おづつみ園”について

『第一回 日本でいちばん大切にしたい会社大賞』特別賞を受賞！

明治初年の創業以来、社会環境の変化に対応しつつ緑茶の製造と販売を続けている独自固有の長所を持った企業。春日部にある8000㎡の自家茶園では有機肥料による栽培で、また全国の優良茶園農家とネットワークを結び、更なる品質向上を目指し栽培指導にも当たっています。現在では、地元春日部を中心に全国各地のお客様からご支持をいただいております。弊社は“より良い品をよりお求め安く”から“お茶のある素敵な暮らし”を信念にお茶に対する理解と消費拡大に努め、お客様の健康と環境の浄化を第一に、今後も地域社会に貢献いたします。

［住所］埼玉県春日部市粕壁 2-1-1　［電話］048-752-6610　［WEB］ www.ochanoko.co.jp

## 第７回公募講座ここがすごい！

- ☑ 日本全国の茶園を知る茶商であり、自園での栽培から製造まで行う講師
- ☑ 新茶真っ盛りの時期の茶園で、新茶の手摘みを含む茶畑実習と工場見学
- ☑ 新茶づくしのランチ（特製茶めし･新芽の天ぷら･お茶煮込み佃煮など）を堪能
- ☑ 実技講習は最新の日本茶カフェ「茶寮 はなあゆ」で実施

おづつみ園代表取締役 尾堤宏氏

# <第７回>日本茶アンバサダー公募講座プログラム

日程：2019 年 5 月 11 日(土)　10:30 集合～17:30 解散
会場：おづつみ園　▸内牧茶園/製茶工場（埼玉県春日部市内牧 3572 番地）
　　▸カフェ『茶寮 はなあゆ』（〃春日部市中央二丁目 17-3）
集合場所：春日部駅「西口」改札口　（東武スカイツリーライン）
集合時間：10:30　　※車で駅から茶園までお送りします。
主な内容：新茶の手摘み・工場見学・お茶料理ランチ・座学・
　　実技（カフェドリンクとデザート付き）

行動することを最も大切にしているので、本講座では試験は設けず「アンバサダー宣言」で活動発表をしていただくことをもって日本茶アンバサダーに「任命」をさせていただきます。活動内容は特別なことである必要はありません。尚、日本茶アンバサダーは日本茶講師の資格を認定するものではありません。

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 5月11日（土） | ◈新茶を摘む（茶園実習）11:00～11:30 | | | |
| | 目的 | 今年の一番茶を手摘みして柔らかさを体感し、品種や栽培方法を学びます。 | | |
| | 講師 | おづつみ園　尾堤英雄／尾堤宏 | | |
| | 内容 | ■まずは茶園を望むログハウスでお茶を一服（おもてなし）<br>■茶摘みの説明　■新茶手摘み　■品種の説明　■栽培方法 | 会場 | おづつみ園<br>春日部内牧茶園 |
| | ◈製造工程と保存方法を知る（工場見学）11:30～12:00 | | | |
| | 目的 | 摘んだ生茶葉が飲むお茶になるプロセスを知り、冷風倉庫で保存温度を体感します。 | | |
| | 講師 | おづつみ園　尾堤英雄 | | |
| | 内容 | ■新茶製造工場見学　■冷風倉庫見学（お茶の保管温度）<br>■製造方法の説明（蒸す～揉む～撚る～乾燥する） | 会場 | おづつみ園<br>内牧製茶工場 |
| | ◈お茶を使った料理でランチタイム（昼食）12:00～13:00 | | | |
| | 目的 | 摘みたて新茶の天婦羅とオリジナル新茶飯をお召し上がりください。 | | |
| | 内容 | ■新茶の天婦羅＆野菜の茶衣揚げ　■おづつみ園の新茶飯<br>■お茶煮込み佃煮　■緑茶サラダ　■新茶カステラ 等 | 会場 | おづつみ園<br>セミナールーム |
| | ◈お茶のすべてを知る（座学）13:00～14:30 | | | |
| | 目的 | 日本茶を広めるための基本的な知識を学んでいただきます。 | | |
| | 講師 | おづつみ園　尾堤宏 | | |
| | 内容 | ■お茶の作り方と種類　■日本茶の歴史　■お茶の健康成分<br>■色々な飲み方　■お茶の入れ方とコツ　■緑茶の保存方法 | 会場 | おづつみ園<br>セミナールーム |
| | 《移動》茶園からおづつみ園の最新カフェ『茶寮 はなあゆ』へ車で移動します。 | | | |
| | ◈日本茶の入れ方と楽しみ方（実技）15:00～16:30　※カフェのデザート付き | | | |
| | 目的 | 本日のまとめとして、お茶の入れ方・色々な楽しみ方を実践していただきます。 | | |
| | 講師 | おづつみ園　尾堤宏／尾堤真理子／カフェスタッフ | | |
| | 内容 | ■基本的なお茶の入れ方（玉露･煎茶･ほうじ茶･抹茶入玄米茶）<br>■ほうじ茶を作る　■お茶を使ったデザート　■お茶ドリンク | 会場 | 日本茶カフェ<br>茶寮「はなあゆ」 |
| | ◈任命式（決意表明）16:30～17:00 | | | |
| | 目的 | どんな活動をするか「アンバサダー宣言」として発表します。 | 会場 | 日本茶カフェ<br>茶寮「はなあゆ」 |
| | 内容 | 「アンバサダー宣言」していただき、任命状をお渡しします。 | | |

## [募集要項]

■主催　　おづつみ園（本講座は一般社団法人 日本茶アンバサダー協会よりおづつみ園への委託にて開催します）

■募集期間　2019 年 4 月 13 日～5 月 5 日　■募集人数　10 名

■応募資格　年齢・性別・資格・経験不問。講座を一日全て受講できること。
（協会に会員登録をしていただきますが年会費はございません。）

■応募方法　お申込みは応募フォームより。受講料のお振込みをもってお申込み完了となります。
こちらの QR コードを読み取ると応募フォームにジャンプします。
あるいは協会サイト（“日本茶アンバサダー協会”で検索）の講座案内に
掲載している応募フォームをご利用ください。
募集人数を超えた場合には先着順。

■受講料　　35,640 円（税込）
昼食代は含まれています（会場までの移動交通費は含まれておりません）。
受講日の 14 日前以降のキャンセルは受講料の 50%（振込手数料別途）を申し受けます。

■お振込先　ゆうちょ銀行　[記号]10160　[番号]59684891 ｼｬ）ﾆﾎﾝﾁｬｱﾝﾊﾞｻﾀﾞｰｷｮｳｶｲ
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

■注意事項　極端な荒天や天災の場合には日程を変更して実施する場合があります。
日程変更により参加できなくなった場合は振込手数料を除いて返金いたします。

## [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、国内外問わす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
３つの事業で展開します。

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。
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。
3）日本茶 応援サイト『ENJOY！日本茶』（www.nihoncha.org）を運営。

■設立日 2015 年 4 月 10 日　　■URL www.nihoncha.org
■所在地 東京都港区浜松町 2-2-15 浜松町ダイヤビル２F
■顧問大森正司(大妻女子大学名誉教授) / 緒方大助(らでぃっしゅぼーや顧問)
宮下大輔（株式会社可不可代表取締役社長）　■代表理事　満木葉子
■会員数 133 人（2019 年 4 月時点）
■会員居住地　日本・イタリア・ドイツ・スイス・オーストラリア・
シンガポール・タイ・中国

≪お問合わせ先≫
一般社団法人日本茶アンバサダー協会 電話：050-5437-9912　e-mail: info@nihoncha.org

## ［日本茶アンバサダーのご紹介（一部）］

かな順。敬称略

### 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。

### 竹田理絵

（株）茶禅代表　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。

### 平山　毅

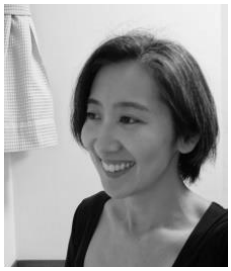
株式会社ジモネット代表取締役。拠点とする埼玉・所沢で、狭山茶の 6 次産業化プロジェクト「COOL SAYAMA TEA プロジェクト」のリーダーを務めている。
TOKYO から最も近い日本茶の産地として所沢を！狭山茶を！日本茶を！「COOL」に盛り上げていきます。

### 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、江戸ソバリエ及びルシック(ソバリエ上級者)の資格を保有。

### 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.(イタリアオリーブ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。



### 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、仕事と日伊交流にいそしむ。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。

先行して就任している日本茶アンバサダーは情報発信、店舗でのおもてなしや料理教室、日本茶パーティーの開催、ご自分の専門やご趣味に活かして活躍しています。
日本茶を毎日の生活に取り入れたい方から茶業者の方まで、歓迎いたします。本講座はそれぞれの立場での学びを得ていただけるものと思います。

## ［日本茶アンバサダー協会の活動］

公募講座の後も講座や茶歌舞伎を開催したり、次回以降の公募講座への割引価格での受講など優待制度も設け、学びをサポートしています。また会員の交流会など学びや刺激を受ける機会があります。

■銀座のお茶プロジェクト
松屋銀座の屋上でお茶の木を栽培。
茶摘みなどイベントを開催。

■チーズペアリング講座
1 期生平林典子さんを講師に
チーズとお茶のペアリング講座
を開催。

■新春の会
日本茶の新スポット
1899TOKYO にて開催。
ホテルツアーも実施。