

平成 27 年度

米国における日本茶指導者の育成可能性調査結果

報告書

# 事業概要

## 1 調査目的

日本茶輸出促進協議会は、日本茶の海外における普及啓蒙活動を推進するため、北米の茶業団体が行う日本茶インストラクター（又はアドバイザー）と同程度の人材を育成する教育プログラムの日本茶過程のカリキュラム作成等に協力し、日本茶を理解して美味しく淹れられる人材の養成を促進し、将来にわたり継続的に日本茶を楽しむファンを拡大する仕組みを確立する。

今回は、米国テキサス州サンアントニオ市で開催される第6回北米茶会議で開催された Specialty Tea Institute（スペシャルティ茶講座、以下 STI）クラスを傍聴して現状を調査するとともに、全米茶協会（Tea Association of the USA, Inc.）の会長であるピーター・ゴッジ氏をはじめ関係者との情報交換により聞き取り調査した。スペシャルティ茶の定義は明確ではないが、白茶やプーアル茶、抹茶等の付加価値の高い茶の総称として捉えられている。

なお、今回の調査に合わせてカナダ茶協会（Tea Association of Canada）が実施しているティー・ソムリエのコースについても会長のルイズ・ロバーク氏より聞き取り調査を行ったので報告する。

## 2 日時 平成 27 年 9 月 21 日(月)～22 日(火)

- 3 調査団 団長 静岡県立大学食品栄養環境科学研究所  
茶学総合研究センター長 特任教授 中村順行  
団員 NPO 法人日本茶インストラクター 副理事長 小島康平  
団員 公益財団法人世界緑茶協会 企画部長 西川 博  
通訳 近藤 カリチャー 宣子(日本茶インストラクター有資格者)



写真は右から、中村順行氏、西川博氏、ジェニファー・ピーターソン氏、カイル・スチュワート氏、小島康平氏、近藤カリチャー宣子氏

- 4 場 所 米国テキサス州サンアントニオ市  
ザ ウェスティン サン アントニオ リバーウォーク ホテル  
第6回北米茶会議において調査



会場となったホテル外観



第6回北米茶会議大会ロゴ

#### 5 調査内容

- ・茶講座の構成及び内容
- ・人材養成組織の実態
- ・先方の要望内容確認
- ・教育課程修了者を同時認証する仕組みの可能性の検討

#### 6 国の補助事業名

平成27年度農山漁村6次産業化対策事業補助金

(項) 農山漁村6次産業化対策費

(事項) 農山漁村6次産業化対策に必要な経費

(目) 農山漁村6次産業化対策事業費補助金

Ⅱ 農林水産物・食品の輸出対策

(3) 輸出に取り組む事業者向け対策事業

1 ジャパンブランドの確立に向けた取組への支援

# 米国－STI の概要

全米茶協会 WEB サイトより引用

## 1 STI とは？

STI は、全米茶協会の教育部門であり、茶の専門家を養成する教育機関を牽引する存在である。この STI は 2002 年にスペシャルティ茶登録機関と米国プレミアム茶専門校 (APTI) が合併して組織され、米国で最初に教育プログラムを標準化し、公認された茶の教育課程である。

この認定教育訓練プログラムは I, II, III そして IV の 4 つの段階にレベル分けされ、米国内の様々な飲食関連業界の会議と組み合わせて開催されている (2015 年は 7 回開催)。

茶は水に次いで、最も消費されている飲料であることはもちろんのこと、米国の小売市場規模において 100 億米ドルを超えて最も速く成長している飲料である。スペシャルティ茶は、優れたワインのように香味や由来そして外観をはじめ豊かな歴史や様々な伝統において、ほぼ無限のバリエーションを持っている。

STI はこれまでに 1,000 人以上の茶産業もしくは茶の関連産業の専門家を育成し、125 人以上の全米茶協会認定の専門家を輩出している。

## 2 企業におけるトレーニング

貴社の複数の社員を研修させる必要がある場合には、STI は貴社まで出向いて 10～20 名の範囲で研修を行うことができる。

我々 STI が認定する茶の専門家であるインストラクターは、2 日間の授業を行い、社員の皆様は自社のオフィスで旅費の負担が発生することなく、レベル I と II についてインストラクターと受講生が双方向に意見を交わす茶の基礎講座を受講することができる。

STI の最初のコースは茶の基礎について学びとり、認定を受けるものである。レベル I のコースは受講生に対して 5 種類の基本となる茶種についてしっかりとした知識を提供し、2 種類の伝統的な様式の茶の生産について学ぶ。テーマとしては茶に必須の成分、どのように茶は生育するのか、茶の加工工程そして異なる茶の種類の区別や分類についても含まれている。受講生は 5 種類の茶種をそれぞれ代表する茶のサンプルを試飲する機会が与えられ、その茶の淹れ方について話し合い、異なる茶種の基本的な特徴について調べる。

レベル I では茶における必須の基礎知識を学習する。レベル II では CTC 製法による茶の生産と製造について、ブレンドや着味、着香そして茶の官能審査の基礎について学ぶ。また、生産国ごとの茶の特性に沿った格付けやその名の付き方に関わる入門コースについても含まれる。

このセミナーで受講生は、有資格者の指導の下、5 つの茶種の基礎的な官能審査による比較を通じて 5～6 組の茶を検証し味を確かめる機会が与えられる。個別の見積依頼や内容の調整については、STI へ直接問い合わせる必要がある。

### 3 レベル別コース内容

#### (1) レベル I : 基礎コース

STI の最初のコースは茶の基礎について学びとり、認定を受けるものである。レベル I のコースは受講生に対して 5 種類の基本となる茶種についてしっかりとした知識を提供し、2 種類の伝統的な様式の茶の生産について学ぶ。テーマとしては茶に必須の成分、どのように茶は生育するのか、茶の加工工程そして異なる茶の種類の区別や分類についても含まれる。受講生は 5 種類の茶種をそれぞれ代表する茶のサンプルを試飲する機会が与えられ、茶の淹れ方について検証し、異なる茶種の基本的な特徴について調べる。



#### レベル I : 基礎コースのスケジュール

9:00～9:15 自己紹介とオリエンテーション

9:15～10:45

- ・第 1 節 – スペシャルティ茶の世界
- ・第 2 節 – 加工と製造入門
- ・第 3 節 – 中国式加工と製造

10:45～11:15 休憩

11:15～12:30

- ・第 4 節 – 茶のテイスティング基礎
- ・第 5 節 – 白茶、緑茶

12:30～13:30 昼食

13:30～15:00

- ・第 6 節 – ウーロン茶
- ・第 7 節 – 英国式紅茶の加工と製造
- ・第 8 節 – プーアル茶の加工と製造

15:00～15:25 休憩

15:25～16:15

- ・第 9 節 – 紅茶とプーアル茶のテイスティング

16:15～17:00

- ・第 10 節 – 復習とテスト

## (2) レベルⅡ：基礎コース

レベルⅡでは CTC 製法による茶の生産と製造について、ブレンドや着味、着香そして茶の官能審査の基礎について学ぶ。また、生産国ごとの茶の代表的な格付けやその名称のつき方の入門コースについても含まれている。

このセミナーで受講生は、有資格者の指導の下、5つの茶種の基礎的な官能審査による比較を通じて 5～6組の茶を検証し味を確かめる機会が与えられる。



### レベルⅡ スケジュール

9:00～9:15 自己紹介とオリエンテーション

9:15～10:45

- ・第1節 – 加工と製造入門
- ・第2節 – 格付けとその名前のつき方

10:45～11:15 休憩

11:15～12:30

- ・第3節 – ブレンド
- ・第4節 – 着味、着香
- ・第5節 – 官能審査入門
- ・第6節 – 白茶のテイスティング

12:30～13:30 昼食

13:30～14:30

- ・第7節 – 緑茶のテイスティング
- ・第8節 – ウーロン茶のテイスティング(30分)

14:30～15:00 休憩

15:00～16:15

- ・第9節 – インド産紅茶のテイスティング
- ・第10節 – セイロン産リーフ及び CTC 紅茶のテイスティング
- ・第11節 – プール茶のテイスティング

16:15～16:30 復習

16:30～17:00 テスト

### (3) レベルⅢ：専門家向けコース

レベルⅢは STI の専門家向けのコースで、茶の生産、官能審査手順、そして基礎的香味のプロフィールに関わる深い知識を求める方のために理想的な内容となっている。受講生は茶の小売業もしくは卸業の専門職だけでなく輸入業者、生産者、研究者も対象としている。食品産業、調理店、コーヒーショップ、ワイン店、医薬品、天然試薬/セラピー、そして国際交流研究といった関連産業に従事している受講生にとってもこのレベルの実践教育は大変有益である。たくさんのお茶を試飲する機会が待っており、極めて多様性に富んだ茶のコミュニティに参加できる機会を活かすべきだ。

このレベルⅢコースを全て修了するためには、下記の5つのクラスの全てを受講する必要がある。あなたがレベルⅢの茶の専門家として認定されるためには、特別な理由により受講する必要がなかったとしても、全てのクラスを受講し、更にテストに合格する必要がある。



注意：それぞれのクラスに合格した後、これらの茶の専門的な知識を保証し、レベルⅢの紅茶といったクラスに特化した認定証が茶の種類に応じて与えられる。

- ・緑茶、白茶、黄茶
- ・ウーロン茶
- ・紅茶
- ・プーアル茶
- ・専門家向け官能審査

#### (4) レベルⅣ：専門家向けコース

##### 伝統の域を超えて

我々は茶の伝統的産地が中国、日本、台湾、インドそしてスリランカであることを承知している。しかしながら、優に 30 を超す国が茶を生産し、茶の専門家としてはどこで生産された茶であっても多様な茶について理解しておかなければならない。「伝統の域を超えて」の科目は、「新しい世界」を代表する様々な地域や国を産地とするお茶を探求する一つの講義となる。これらは、東アフリカ、アジア、南米の産地を含んでいる。この講義を通じて、製茶法やその違いを学び、どのようにしてこれらの地域が新しい茶産地として形成されたのか、また、世界の茶市場においてこれらの地域で茶が生産されることへの影響を理解することができる。どの産業であっても伝統的な製品にのみ依存しているものではないことから、あなた方は世界中に広がる茶についてより十分な知識が習得できる機会に参加することができる。

##### ブレンド

この 1 日の講義により受講生は、様々な種類のお茶を用いて個性的なお茶を作るためのブレンド手順について学習機会が提供される。

##### 欠点茶の官能審査

茶のテイastingを行うのにはいくつかの理由がある。自分の仕様（好み）に合ったお茶かどうか？私の基準に合っているのか？このお茶は購入すべきか？などである。

生産者から輸入者、卸業者から小売店へと流通する茶は、それぞれの機会において否定的に評価されることが多くある。全てのプロのテイスターにとって、欠点を見極める能力を高め、その欠点の最も可能性がある原因を理解することが必須である。このコースでは茶の世界において一般的で重要な欠点についてあなたの味覚を駆使して探究し、その原因について理解することができる。この 1 日のクラスは欠点のあるお茶とその要因を調査することに焦点をおいたものであり、業界関係者にとっては誰であっても必須のものである。

##### 茶の科学技術

茶は魔法のような樹であり、芸術や茶名人の科学的な技術と合わさった時、茶の樹の力がこのうえなく優れた茶を生み出すのである。この 1 日の冒険は、あなたを、成功を収めた茶の美に隠された科学の世界へ導くものである。個別の分子から最終商品に至るまで、あなたは茶の製造の過程において、また、究極的には最終商品－「カップ 1 杯のお茶」－を作るために何をしなければならないのか深い理解を得ることができる。



## (5) STI 選択コース

### 指導者に向けた訓練

この1日のクラスはレベル3の修了者であり、STI コースの場で教えることに関心がある方を対象に計画されているものである。指導するということは、ただ知識を述べること以上のものなのである。このコースでは文字どおり、どのように教えるべきかを指導する。双方向の情報交換テクニックを用い、小さなグループならではの原動力により、本物の茶の世界の状況を再現して、より良い指導者になるため、体験的に学習することができ、小さなグループの運営を通じてスキルを学び、未来の受講生に対してあなたが持つ知識を活用してより良くコミュニケーションをとることができるようになる。受講生は基礎的クラスをどのように運営するかを学習することができ、お互いの経験を共用しながら異なる技術を観察し、それに取り組む機会を持つことができる。

### フードサービス業界における茶

このセミナーはシェフであり、ティー・ソムリエのシンシア・ゴールド氏により開発され、茶と料理の合わせ方、茶を用いた料理、茶のカクテルといった様々な環境において、茶を提供する機会がある実際の食品業界に焦点をあてている。このクラスは現在の STI カリキュラムを補うものであるが、単独で受講することもできる。

#### 4 運営体制

- ・ STI は全米茶協会の組織の一部であり、教育部門となっている。ニューヨークの全米茶協会のオフィスを本部とする。
- ・ 代表者は、全米茶協会のピーター・ゴッジ会長であり、ユニバーサル・コモディティズ（ティー）トレーディング株式会社の副社長ジェム・マクドワル氏が評議員会の議長を務めている。
- ・ 本講座は米国各地で開催される飲食関連業界の会議と同時に、1年間に5～8回開催されますが、全てのコースが毎年開催されるわけではない。
- ・ 受講生は茶に関連する流通や小売等の事業を新たに立ち上げようとしている企業家・経営者、茶関連企業に勤務する社員が米国を始め海外からも参加する。今回の会議では南米アルゼンチンからの受講生が見られた。
- ・ 各授業の受講生は7～10名程度。STIはこれまでに1,000名以上の受講、そのうち125人以上の全米茶協会認定の専門家を輩出している。
- ・ 全米茶協会認定の専門家としての称号は、自分自身が学んだ茶に関する知識や理解を披露できる能力を持った全てのコースを修了した受講生に与えられるものである。受講するためには、それぞれのコースの受講料の負担とSTIの会員でいなければならない。受講料は次項の資料のとおりで、個人は250ドル、法人の場合は規模や収益、事業所数、経営面積などにより異なり、概ね250～1,000ドルの範囲である。
- ・ ホームページ上では紹介していないが、選択コースに新たに茶と健康のコースも開発された。

## STI（スペシャルティ茶講座）の受講料

### 茶の輸入者/斡旋業者/卸売業者

スペシャルティ茶を生産国から米国へ輸入もしくは輸出、販売している企業としての規程

茶の取引による収入が 50 万ドルまでの企業	250 ドル
茶の取引による収入が 50 万ドル～2 百万ドルの企業	500 ドル
茶の取引による収入が 2 百万ドル～5 百万ドルの企業	750 ドル
茶の取引による収入が 5 百万ドル以上の企業	1,000 ドル

### 茶の小売、レストラン/フードサービス/輸送管理業者

スペシャルティ茶を主要な商品として販売または生産ラインで抽出製造する企業、レストラン、フードサービス、食品輸送管理事業者、さらにスペシャルティ茶を附属的な商品として食品や飲料を供給する企業を含む茶の小売業者としての規程

事業所数が 1～3 ケ所	250 ドル
事業所数が 4～10 ケ所	500 ドル
事業所数が 11～20 ケ所	750 ドル
事業者数が 20 ケ所以上	1,000 ドル

### 関連流通サービス事業者

スペシャルティ茶に関連した全ての商品やサービスを製造、提供、流通させる企業としての規程

茶の取引による収入が 50 万ドルまでの企業	250 ドル
茶の取引による収入が 50 万ドル～2 百万ドルの企業	500 ドル
茶の取引による収入が 2 百万ドル～5 百万ドルの企業	750 ドル
茶の取引による収入が 5 百万ドル以上の企業	1,000 ドル

### スペシャルティ茶生産者

品質の高い正統派のお茶を栽培、製造する自営または企業的事業者としての規程

栽培面積が 250ha 以下	250 ドル
栽培面積が 250ha～1,000ha	500 ドル
栽培面積が 1,000ha～2,000ha	750 ドル
栽培面積が 2,000ha 以上	1,000 ドル

## 茶生産国の協会

自国で茶を生産する国の政府、非政府系組織としての規程

正会員	4,000 ドル
スポット会員/特別イベント会員(1年当たり1カ国)	15,000 ドル
更新特別イベント会員*	5,000 ドル

\*更新特別会員としての適用を受ける生産国は、スポット会員もしくは特別会員として少なくとも1回会費を払っていることが必須である。この会費には年会費と1回分の茶のテイस्टイングといった特別なイベント費用を含む。

## 個人会員

スペシャルティ茶に対して一般的な関心を示す個人または企業としての規程 250 ドル

## 政府、非政府組織

茶協会以外の貿易協会、流通や消費に関する報道会員、政府または非政府組織会員、教育・研究グループ会員、この他スペシャルティ茶産業に一般的な関心を有する団体としての規程—これらは投票権を持たない会員 250 ドル

## 出資者またはSTIの特権会員

STI の評議委員会から承認された出資者または特権会員（リストはこちらで確認 [www.teausa.org](http://www.teausa.org)）は、250 ドル以上の支払い義務を有している会員の場合は年会費が継続して 250 ドル割引となる。 250 ドル

## 調査結果と考察

### 1 講座傍聴結果

全米茶協会とカナダ茶協会が主催する第6回北米茶会議と同時開催されたスペシャルティ茶講座を視察した。

#### (1) レベルⅠ 包括的な基礎知識の習得 9月21日(月) 8:00~17:00

講師 カイル・スチュワート氏・・・午前のみ聴講

<講義内容>

- ア 茶のルーツと特徴
- イ 中国種とアッサム種の特徴
- ウ 世界の茶生産量、世界の茶産地
- エ 釜炒り製法と蒸製緑茶の基本的な加工法
- オ 茶の生育環境と加工法
- カ 茶葉の細胞の構造と含有成分
- キ 茶の繁殖法（種子繁殖、挿し木法）

<実習内容>

- ・茶葉を2種類ずつ使用して比較審査しながら茶種ごとの特徴を把握する実技講習。傍聴の最中に使用した茶種は、①（Dragon well 龍井茶、sencha 煎茶）、②（Silver needle 白茶、White Peony 白牡丹）の2組。午後には紅茶やプーアル茶の比較審査も行われた模様。
- ・使用する茶葉の量は5g、湯温90℃、抽出時間3分とし、英国式の茶碗を使用した。
- ・別紙記録用紙に審査した茶葉のプロフィール（名称、産地、外観の特徴、香り、殻色、香気、全体の印象等）を個人で記載して記憶を定着させる手法をとっている。
- ・ワインの表現を参考に、受講生が述べる外観、香りや味へのコメントを否定せず個々の感性を尊重し、香りの表現が多様であることを理解させている。
- ・レベルⅠの内容であるが講義する領域は幅広く、かつ専門性が一定程度高い。茶の専門家を養成する内容であることが認められた。
- ・一方で、講義のスライドとして使用した茶葉内の細胞画像の選択、防霜ファンの説明に誤り、統計情報が最新でないなど一部に課題もみられた。



講座の様子1



使用した茶器



講座の様子2

(2) 選択科目 茶と健康 9月21日(月) 13:00~17:00

講師 ナダ・ミロサブジェヴィック博士・・・午後の講義を聴講

<講義内容>

ア 茶の栽培並びに飲用の歴史概略

イ 薬としての茶

ウ 現代の生活と茶

エ メタボリズムと免疫システム

オ 茶の代謝機構のメカニズム

→光強度の違いによる光合成速度、ポリフェノールの生成、クロロフィルの集積、  
土壌中からの窒素成分の吸収、カフェイン・テアニンの生成

カ 茶の効能研究の段階別調査

→①細胞レベルの生理的反応、②リスク評価と毒性試験、③予備実験、生物学的可  
能性評価、④無作為化比較試験による効果の検証、⑤大規模ヒト試験による臨床  
成績調査

キ 抗酸化作用の定義、抗酸化能を持つフレバノイド

ク ポリフェノールにおけるカテキンの位置づけ、カテキンの種類、茶カテキンの抗  
酸化能

ケ 茶の製造法によるカテキンの変化、EGCG VS テアフラビン

コ 茶種の違いによる成分変化（白茶、緑茶、ウーロン茶、紅茶）

サ テアニンやカフェインなど、その他の機能性成分の紹介

シ 旨味（茶やキノコ類に特有の香味）

ス 茶におけるカフェインの含有量、エナジードリンクとしての茶 VS コーヒー、最  
も人気のある中枢神経（脳、心臓）興奮剤

セ 低カフェイン茶の製造方法（塩化メチレン×米国で禁止、臨界超過炭酸ガス、酢  
酸エチル【米国で最も一般的方法】）

ソ カフェインの副作用

タ 紅茶研究 VS 緑茶研究（研究論文 61%紅茶/31%緑茶/8%ウーロン茶、プーアル等  
その他の茶）

チ 現在の茶と健康科学の研究領域

ツ 茶の消費と心血管疾患との関係、茶と骨の健康、現在の癌研究、ヒト試験

テ 今後の研究の方向性（効能発現のメカニズム、バイオマーカー、新陳代謝の生物  
活性）

ト その他の茶（茶でない茶、雑茶）の機能性

<進行状況>

・ハーバード大卒の女性博士ナダ氏による講演は、専門性が高く内容も高度であり、  
講義のスピードが速い。本人の説明意欲が高く全体としてボリュームが多い。

- ・インパクトがあり、内容をイメージしやすい画像をプレゼン資料として多く活用し飽きさせない内容。茶以外の飲物との比較、茶種間の成分の違いや含有量を比較しながら解説。いずれの場合も、多くの研究成果があり、どちらが優れるという結論的な意見はあえて示さない。それぞれが優れるものであるという説明スタイル。



講義の様子

### (3) レベルⅡ 茶の官能審査 9月22日(火) 8:00~17:00

講師 カイル・スチュワート氏・・・午後の一部を途中から傍聴

<実習内容>

- ・ウーロン茶の比較審査  
→使用茶葉：武夷ウーロン、台湾ウーロン茶  
茶葉使用量 2.5g、抽出時間 4分、湯温 208°F (97.8°C) 目安。
- ・ダーズリン紅茶の比較審査  
→使用茶葉：ダーズリン紅茶の 1st フラッシュ、2nd フラッシュ  
茶葉使用量 2.5g、抽出時間 4分、湯温 195°F (90.6°C) 目安
- ・茶種ごとの比較審査をしながら、特徴を実際に修得していく作業。
- ・産地ごとの茶の格付けの手法 (インド・スリランカ・台湾他)
- ・荒茶加工後の加工工程の例 (ブレンド、着味、着香、低カフェイン処理)
- ・黒茶 (プーアル茶) の由来、種類についての説明
- ・講義の最後にテストが行われ、知識が定着しているか確認。ボリュームは A4 サイズの用紙 1 枚程度。



比較審査の様子



講座の様子 1



講座の様子 2

### (4) レベルⅢ 茶の専門家レベルの官能審査 9月22日(火) 8:00~17:00

講師 フィル・パルダ氏・・・午前の 8:00~10:30 まで傍聴

<講義内容>

- ア 講師自己紹介と受講生に対し各自の目標を聞き取りにより確認
- イ 日本の茶商による官能審査技術の解説（講師が静岡の茶商を訪問して体験した様子を YouTube の動画により紹介）
- ウ 官能審査に必要な道具類の名称と役割、作業を効率化する配置
- エ 官能審査の必要性
  - 自分たちの好みやビジネスに好適な茶葉のスクリーニング、値決め、茶葉の特徴を知る、数多くのテイस्टィングを通じて自らの審査技術を養う。
  - 言葉よりも感覚を学べ、ビジネスで茶を扱うことを想定・イメージして判断すること。

<実習内容>

- ・官能審査の手順と審査感覚を磨く（セッションⅠ）
  - 目標：基準となるお茶に最も似通っているお茶を選定する。
  - 使用茶葉：Haruno Sencha（静岡県春野産煎茶?）、Sencha（煎茶）、Kabusecha（かぶせ茶）、Fukamushicha（深蒸し煎茶）
  - 茶葉の使用量 2.5g、湯温 170°F（76.7°C）、抽出時間 1.5 分
- ・受講生からのコメント一覧

Silky シルクの様な、Clean きれいな、Wiring 良くよれた、Neat 整った、Broken 破砕した、Chappy ひび割れた、Uneven 不揃い、Color variation 色の変化がある、Powdery 粉状、Dull くすんだ、Creasing 水が切れた(殻色)、Grassy 草のような、Bushy ぼさぼさした、Astringent 渋味、Mixed 混じった、Bright 鮮やかな、Complex 複雑な、Brisk 爽快な、Vegetal 野菜(植物)様の、Mellow 芳醇な、Stew シチューの様な、Metallic 金属的な

- ・国際的な官能審査基準及び手順を習得（セッションⅡ）
  - 目標：類似する茶葉の微妙な違いを経験する。
  - 使用茶葉：白茶(上級、中級、下級)Silver needle 3 種、白牡丹 White peony 1 種の計 4 種
  - 茶葉の使用量 3g、湯温 170°F（76.7°C）、抽出時間 1.5 分



講座の様子



日本の茶商の審査技術紹介



実技の様子



<実習の特徴>

- ・実技中心の実践的な内容で、どのお茶が最も優れるかまたは欠点を探すという評価をさせるのではなく、今回審査しているお茶にはどのような特徴があるのかということをも自分の感覚で理解させ、表現する方法を学ぶ形式
- ・多様な茶葉を使用して、様々な種類のお茶を短時間に効率的に審査する技術についても学ぶことができる。基本的には自らどれだけ多くの茶を今後テイスティングして、自らの茶を鑑定する基準を確立していくのかということが課題となるが、良いきっかけとなる内容と考えられた。
- ・受講生の外観や香味を表現する感覚を尊重する点が大変興味深い。

(5) レベルⅢ認定者の認定式 9月22日(火) 15:00頃

レベルⅢの認定者へ STI 代表者から認定書が授与された。



認定式の様子

官能検査による茶の審査記録用紙

茶の名前/ロット番号 \_\_\_\_\_ 重量 \_\_\_\_\_ 抽出温度 \_\_\_\_\_ 抽出時間 \_\_\_\_\_ タイプ \_\_\_\_\_

果 実-花-野 菜-ハーブ-ナッツ-スパイス-木-大 地-カルメラ-甘み-こんがり焼けた-スモーキー-塩 気-乳製品

	乾燥茶葉	抽出後の茶葉 (茶殻)
香 気		
外 観		

	抽出液 (温)	抽出液 (冷)
香 気		
外 観		
ボディ		
口当たり/渋み		
味		
のど越し		
全体的な印象		

## 2 全米茶協会が主催するSTIの要望内容確認

全米茶協会とSTIのピーター・ゴッジ会長と評議員会議長であるジェム・マクドナルド氏、静岡県立大学中村特任教授、NPO 法人日本茶インストラクター協会小島副理事長、公益財団法人世界緑茶協会西川企画部長の5名により、9月22日(火)の夕方、通訳の近藤氏を交えて意見交換を行い、以下のとおり先方の提案を確認した。

- 現在、STIの選択科目として作成している日本茶のカリキュラムは、会員であり米国で茶の輸入・卸業を営む日本人のサラ・カドワキ氏が執筆しており、2回目の校正作業中である。
- 準備ができた段階で、この内容のチェックをお願いしたい。
- また、カリキュラムを充実するために、写真データの提供を要望する。
- 資格取得者を対象としたスリランカや日本の生産地のツアーを行うことで教育的効果を高めたい。この場合、茶の生産時期に訪問することがよりよい内容になると考えている。この受け入れについて協力してほしい。

これらの要望に対し、基本的に意向に沿った対応を行うよう最大限努力する旨回答した。また、情報のやり取りにおいて、不足する部分はメールにて情報交換させて頂くことで合意した。

## 3 教育課程修了者を同時認証する仕組みの可能性の検討

日本茶輸出促進協議会並びに全米茶協会の教育プログラムにおける互惠関係について、同メンバーで意見交換を行った。

北米茶協会としては、同協議会や日本茶インストラクター協会と連携できることは、米国におけるSTIの価値を高めることに繋がることから連携を図りたいとの意向が示された。日本茶の教育プログラムを有する日本茶インストラクター協会の小島副理事長は、組織としての事情や判断があることから、持ち帰って検討すると回答した。

## 4 考察

全米茶協会は、我々日本茶輸出促進協議会がカリキュラム作成に協力することがなかったとしても、自らの会員のネットワークを通じて日本茶の情報を収集し、日本茶の講座を実施することが可能であることが明らかとなった。

しかしながら、より充実した適切な講座カリキュラムとしていくためには日本の茶関係団体との連携が不可欠であり、相互に協力しあうことで、正確な情報が消費地に伝達でき日本茶の市場拡大に大きな貢献ができるものと考えられた。

## カナダティー・ソムリエ コース (Tea Sommelier) の概要

カナダ茶協会のルイズ・ロバーク会長と静岡県立大学中村教授、NPO 法人日本茶インストラクター協会小島副理事長、公益財団法人世界緑茶協会西川企画部長により、通訳の近藤氏を交えて以下の項目について意見交換した。

### 1 ティー・ソムリエ資格試験の内容 (ルイズ会長より説明)

- ・ティー・ソムリエ資格認定制度は、2003年から開始し、これまでに137名の認定者を輩出しており、認定者は5か国(カナダ、米国、イタリア、日本、タイ)に跨っている。現在は17か国の生徒がおり、より有名になってきている。
- ・プロのティー・ソムリエとしての認定を受けるためには144時間の学習と試験を受ける必要がある。インターネット上での通信教育と2か所のコミュニティーカレッジ(日本の大学とはやや異なり、専門学校的な職業訓練を始め生涯教育など幅広いテーマにおいて教育的なプログラムを提供する教育機関で国からの支援を受けながら運営されている。)における生涯教育コースにおいてティー・ソムリエ講座が提供されている。インターネット上の通信教育では教材と茶のサンプルが送られ、個人的に勉強する形式である。基本的には一般消費者向けの資格制度として位置付けている。
- ・ティー・ソムリエの教育講座は8つのコースから成り立っており、1つのコースを受講するためには199(101)~275(102以降)カナダドルの受講料が必要である。ただし、コミュニティーカレッジでの受講は大学側に委ねており、受講生からは1人あたり25カナダドルの手数料を取っている。受講料及び手数料は、カナダ茶協会の収入となる。
- ・コースの学習内容は以下のとおり。受講する順序は101から順番でなくて良い。
  - 101 イントロダクション
  - 102 茶の地理学、歴史
  - 103 茶のテイスティング、官能審査技術
  - 104 茶種
  - 105 茶園から茶碗まで (From Tea Bush to Cup)
  - 106 茶と健康
  - 107 茶と食べ物との合わせ方
  - 108 茶のビジネス
- ・受講を始めた約50%の受講生が、仕事との兼ね合い等の理由により108番の最後のコースまで続けられないが、残りの50%の方のうち90%の受講生は試験にパスしている。
- ・教材はパワーポイントで作成された資料で構成され、それぞれのレッスンに対してテイスティングがセットになっている。1コース当たり大学では3時間、通信教育では4~5時間のレッスンである。
- ・認定の条件は全てのコースの試験をパスした上で、質疑応答、プレゼン、茶のブラインドによるテイスティングを試験して合格すること。
- ・試験を大学で行う場合は、カナダ茶協会の担当者が直接訪問する。通信教育の受講生のためには、トロント(東海岸)、バンクーバー(西海岸)の2か所でそれぞれ10名程度の受講生を対象に最終的なガイダンス講座と試験を行っている。認定費用は250カナダドル。

- ・カナダ茶協会の職員は 2 名。公認インストラクターは 10 名いるが、101 コースの Web サイト上の講師は 1 名、102-108 以降は、茶の企業を営み、ボランティア的に支援をしてくれているシャム・ナム氏が講師を担当している。ティー・ソムリエの登録、調整は、会長のルイーゼ氏とシャム・ナム氏の 2 名で全てを行っている。なお、インドの研究機関から支援を受けている。
- ・認定したティー・ソムリエは会員制度により運営しており、年間 100 カナダドルの会費を徴収しており、会員メリットとしてニューズレターの送付、ホームページによる情報提供サービス等があるが、正直メリットの会員間の格差の是正には苦勞している。
- ・基本的にはカナダの茶協会が示すティー・ソムリエとしての行動規範を順守し、会費を納入した場合に限り、ティー・ソムリエを名乗ってよいこととしている。

## 2 日本茶インストラクター制度の紹介（小島副理事長より説明）

- ・現在認定されている日本茶インストラクターは 5,000 人、日本茶アドバイザーは 5,000 人に上る。
- ・一般向けに、通信教育の制度を持っている。講座の内容は、茶の栽培・製造、文化・歴史、茶の健康科学、淹れ方の科学などであり、半年間の受講が必要である。
- ・その半年間のうち、4 回ほど課題を提出する必要があるが、指導的な立場にあるインストラクターが添削して返信している。
- ・資格試験は毎年 11 月に 1 次試験を実施している。ペーパーテストで合格率は 50% 程度。毎年 600 名程度の方が試験を受ける。初年度には 1,000 名の方が受験した。
- ・2 次試験は翌年 1 月に行われ、実技としてのインストラクションとテイスティングを試験する。
- ・2 次試験の前には事前研修会を開催している。
- ・日本茶インストラクターの活動は、基本的には有資格者個人の活動が中心であるが、行政の支援に基づいて小学校の授業として 1 時間、インストラクターがお茶の知識や淹れ方を講義することがある。また、体系的、大規模ではないが色々な機会においてインストラクターとしての業務が見られる。

## 3 協力関係の構築について

- ・カナダの茶協会は、会長の理念や志は尊重できるものの、体制が脆弱であり経営が不安定である印象が認められた。（小島副理事長）
- ・カナダは人種のるつぼであり主に紅茶を嗜んでいるが、カナダは日本が産地の規模的にも緑茶の世界一の産地と誤解しており、日本茶ファンが多い。是非協力をしてほしい。（ルイーゼ会長）
- ・日本では、紅茶は紅茶協会が認定制度を有しているなど茶種ごとに認定団体が異なる。中国茶の資格を得るためには中国本土へ行くケースもある。茶全体としての協力は難しいが日本茶として、どこまで協力が可能か検討する必要がある。（中村教授）
- ・可能であれば日本の紅茶協会とも連携したい。（ルイーゼ会長）
- ・連携の内容については、方向性が示せないまま意見交換が終了したが、カナダ茶協会がティー・ソムリエコースで提供している日本茶の部分については、日本側で内容の推敲等が可能な範囲で対応できるのではないかと推察された。（西川）

## 検討会の実施状況報告

### 1 第1回 米国における日本茶指導者の育成可能性調査に係る検討会議(実施計画の検討)

(1) 日 時 平成27年7月28日(火) 12:30~13:00

(2) 場 所 ベルサール芝公園(東京都港区)

(3) 出席者(敬称略)

静岡県立大学茶学総合研究センター長 特任教授 中村順行

日本茶輸出組合 副理事長 谷本宏太郎

公益財団法人世界緑茶協会 専務理事 内野 稔

公益財団法人世界緑茶協会 企画部長 西川 博

日本茶輸出促進協議会 事務局長 杉本充俊 ※別途会議時間外に情報伝達  
(NPO 法人日本茶インストラクター協会顧問)

(4) 内 容

- ・事務局である公益財団法人世界緑茶協会の西川から全米茶協会のピーター・ゴッジ会長と訪問日程について調整した結果、同協会とカナダ茶協会が主催する第6回北米茶会議において同時開催される STI を視察するとともに関係者と意見交換の場を設定していただくことに了解を得たことが報告された。
- ・さらに、現在 STI では日本茶のコースを追加するよう作業中であることを会長から連絡を受けていることが報告された。
- ・日本茶輸出組合の谷本副理事長からは、消費国での茶教育プログラムへの日本茶の内容を追加することについては、以前から要請を受けていたが、中々対応できないでいたと報告があった。
- ・今回の調査により、先方の要望を確認し、日本側で対応できることの検討など、今後の展開を決定する上で重要な機会となることを確認した。

(5) 質疑応答

Q 中村特任教授：日程は確定なのか？

A 西川：北米茶会議の日程に合わせているので、基本的には確定である。

### 2 第2回 米国における日本茶指導者の育成可能性調査に係る検討会議(実績報告)

(1) 日 時 平成27年11月26日(木) 10:30~11:50

(2) 場 所 水の森ビル2F 共用会議室(静岡市駿河区南町)

(3) 出席者(敬称略)

静岡県立大学茶学総合研究センター長 特任教授 中村順行

日本茶輸出組合 副理事長 谷本宏太郎

NPO法人日本茶インストラクター協会 専務理事 奥村静二

日本茶輸出促進協議会 事務局長 杉本充俊

公益財団法人世界緑茶協会 専務理事 内野 稔

〃 企画部長 西川 博

〃 主 任 鈴木 麻子

(4) 内 容

ア 調査結果の報告について

本調査事業の担当者である、公益財団法人世界緑茶協会の西川から事業の実施結果について説明した。事業の計画当初は、日本茶インストラクター協会が有する教

材をいかに活用していくかという観点で事業を組み立てていたが、米国での調査の結果、彼らは独自のカリキュラムを既に作成しており、日本側の既存の教材の採用の可能性は低いことについて報告があった。

一方で、全米茶協会の会長からはカリキュラムのチェックや写真等のデータの提供、有資格者の産地視察研修等の受け入れについて要請があったことが報告された。

#### イ 次年度の事業計画について

日本茶輸出促進協議会の輸出環境対策部会が来年度継続実施する事業として、全米茶協会の会長からの要望を踏まえ、別紙の静止画データベースの構築について提案した。データベースの構成に追加すべき項目として日本茶が有する成分的な優位性を示す成分、機能性、栽培・製茶の機械化による精度向上に伴う高品質化を示す写真を追加するよう中村教授から助言を受けた。また、日本茶輸出組合の谷本副理事長からの助言により、事業の成果を英語圏等の消費国へ幅広く活用できるよう訂正することとした。

#### ウ その他

本事業の成果は、農林水産省へ報告するとともに、同協議会の会員である世界緑茶協会が発行する緑茶通信へも掲載し成果を共有する旨報告した。