



日本茶アドバイザー資格が取得できる！

「日本茶アドバイザー養成スクール」 静岡校 (2025/9～11) 開講のご案内

近年、緑茶の持つ健康への効能や効果が多くの研究によって確認され、世界中から注目されています。一方、核家族化による生活様式の変化や食生活の変化、緑茶ペットボトルが急速に普及したことにより、急須を使って茶を淹れることを知らない子供が増加するなど、日本の食文化を支えてきた日本茶の継続と、日本茶についての正しい知識の継承が途絶えることが心配されます。

このような状況から、日本茶の正しい知識を伝え教えることができる者を認定し、日本茶文化の更なる発展の一助にすることを目的に、1999 年『日本茶インストラクター等認定制度』が発足しました。この認定制度により、日本茶アドバイザー(初級)、日本茶インストラクター(中級)、日本茶シニア・インストラクター(準上級)が資格者として活躍しております。

日本茶アドバイザー資格を取得できる方法としては、従来からの遠隔地でも便利な通信教育と、講師や受講生と共に楽しく学んで資格が取得できる通学式の講座があります。

● 日本茶アドバイザー資格(初級)の取得法は次の3つです

1. 日本茶アドバイザー認定試験を受験し合格する。
(通信教育「日本茶アドバイザー講座」の受講を推奨しますが、認定試験受験の必須条件ではありません)
2. 通信教育「日本茶インストラクター講座」(中級)を受講し、基準の成績で修了し、申請する。
3. 通学式「日本茶アドバイザー養成スクール」を規定の日数出席し、修了試験に合格する。
(1.2.については、「認定試験要項」または「通信講座パンフレット」をご覧ください)

● 通学式「日本茶アドバイザー養成スクール」とは？

日本茶アドバイザー資格を取得するための勉強方法として、協会が実施する通信教育がありますが、通信教育による学習法は、自宅で自分のペースで学習できるというメリットがある半面、予想以上の自己管理が要求されることから、十分な学習ができていないまま受験する例も見られました。このような中で、通学式講座の要望が高まり、2006 年から日本茶アドバイザー養成スクールが開講いたしました。

このスクールは、「講師から直接指導を受けられる授業」と、「実践的で興味深いグループ実習」があり、日本茶全般にわたる基本的知識を習得しながら、修了基準に達すると、日本茶アドバイザー資格を得られるものです。

◇**講師陣は？** 専門分野の知識を持つ日本茶シニア・インストラクターが各分野を担当します。

◇**実習とは？** 手揉み製茶体験や茶の鑑定、各種の茶を楽しむ実習など楽しみながら実践場面に役立つ実習が用意されています。

お問い合わせ

電話受付時間
平日 9:30～17:00

NPO 法人日本茶インストラクター協会
「日本茶アドバイザー養成スクール静岡校 係」

〒105-0021 東京都港区東新橋 2-8-5 東京茶業会館 5F
TEL 03-5402-6078 FAX 03-3459-9518
<https://www.nihoncha-inst.com>

日本茶アドバイザー養成スクール 静岡校(2025年9～11月)募集要項

■会場

●ふじのくに茶の都ミュージアム(島田市金谷富士見町 3053-2)

JR 金谷駅からバスまたはタクシー約 5 分 * 駐車場あり

ホームページ <https://tea-museum.jp>

※車での通学を希望される方は申込書にてお知らせください



■開講日

9月6日(土)、9月20日(土)、9月27日(土)、10月18日(土)、11月1日(土)

※オプション 9月28日(日) 手摘み体験・工場見学(希望者のみ 別料金)

※予備日 12月6日(土) 気象災害等などの理由により休講になった場合

■講習時間

9:45～16:30 (受付 9:30～9:40)

※ 初日 9月6日は、9:30～16:30 (受付 9:15～9:25)

※ 最終日 11月1日は、9:45～15:30 (受付 9:30～9:40)

■受講料

88,000 円(税込) ※教材費、材料費、認定料を含む

※オプションの茶摘み体験・工場見学は、当日 2,000 円を別途徴収

■募集人数

24 名(10 名に満たない場合は開講されません)

■申込締切

2025 年 8 月 5 日(火)

※先着順に受付し、定員に達し次第締め切ります。

※キャンセル待ちの方には、次回優先的にご案内を送付いたします。

■受講資格

(1) 18 歳以上であること(2026 年 4 月 1 日時点)

(2) 基本的に全日程に参加できる方

※既に日本茶アドバイザー、日本茶インタラクターの資格をお持ちの方は、本スクールを受講できません。

■配布教材

テキスト 11 冊

茶器セット(写真)

【急須、湯冷まし、茶碗、茶托、茶鑑定用匙】



<茶器イメージ>

■修了基準

(1) 全 5 日 10 科目の内 7 科目以上出席のこと

※ 4 科目を欠席すると、修了試験が受けられませんのでご注意ください。

(2) 最終日に「日本茶の淹れ方」動画(必修)を視聴すること

(3) 修了試験に合格すること

■資格授与

修了者は 2026 年 4 月 1 日付で日本茶アドバイザーとして認定され、資格が授与されます。

●カリキュラム (詳細の時間、内容は変更になる場合があります。ご了承ください)

日 程		会場 (予定)	時 限	内 容	過去の講義・実習の様子
				講 義・実 習	
①	9 月 6 日 (土)	ふじのくに 茶の都 ミュージアム	1	オリエンテーション	
			2	茶の淹れ方	
			3	茶の淹れ方	
			4	実習 (茶の淹れ方)	
			5	茶業のあらまし	
			6	茶業のあらまし	
③	9 月 20 日 (土)	ふじのくに 茶の都 ミュージアム	1	茶の品質審査と鑑定	
			2	茶の品質審査と鑑定 (実習含む)	
			3	実習 (深蒸し茶の淹れ方)	
			4	茶の歴史	
			5	茶の歴史	
			6	伝え方の基本	
②	9 月 27 日 (土)	ふじのくに 茶の都 ミュージアム	1	茶の栽培	
			2	茶の栽培	
			3	実習 (茶園見学)	
			4	茶の製造	
			5	茶の製造	
			6	茶の利用	
オプション	9 月 28 日 (日)	静岡市 葵区内牧	午後	手摘み体験・工場見学 (希望者のみ 別料金)	
④	10 月 18 日 (土)	ふじのくに 茶の都 ミュージアム	1	茶の化学	
			2	茶の化学	
			3	実習 (番茶の淹れ方)	
			4	茶の健康科学	
			5	茶の健康科学	
			6	実習 (伝え方)	
⑤	11 月 1 日 (土)	ふじのくに 茶の都 ミュージアム * 15:00 頃終了 予定	1	修了試験	
			2	日本茶の淹れ方 動画視聴 ※必修	
			3	茶室見学・抹茶体験	
			4	閉講式	
			5	博物館観覧等 (自由解散)	

基本の時間 1 9:50~10:40 2 10:50~11:40 3 11:50~12:20 4 13:00~13:50 5 14:00~14:50 6 15:00~15:50
16:00~16:30 に確認テスト、終礼があります。

～受講生の声～

- ◇買ってきたお茶を自分でおいしく淹れたいと思い受講しました。
- ◇お茶に関係した仕事をしているので、お茶全般について勉強したいと思い参加しました。
- ◇静岡に生まれながらお茶のことはよく知らないのでお茶についての知識を深め資格をとりたいと思い受講しました。
- ◆受講した後ではお茶に対する考え方や見方が変わり、ますますお茶が好きになりました。
- ◆おいしいお茶をいただき、素敵な仲間と出会うことができとても貴重な時間を過ごすことができました。
- ◆海外で日本の事を紹介する時に「日本茶」の話をしてみようと思いました。
- ◆スクールならではの対面による講義・実習、丁寧な指導があって大満足でした。

申込方法

郵便または FAX の場合



宛先 〒105-0021 東京都港区東新橋 2-8-5-5F

FAX 03 - 3459 - 9518

申込の流れ

-

-

- ↓

- 9月6日（土）9：30～ オリエンテーション

申込日 2025 年 月 日

日本茶アドバイザー養成スクール

静岡校（2025年9～11月）・受講申込書

ふりがな	
氏 名	(男 ・ 女) ※任意回答
年 齢	() 歳 ※18 歳未満 (2026.4.1 時点) の方は受講できません
住 所	〒
電話番号	
携帯電話	
email	
職 業	会社員 ・ 公務員 ・ 団体職員 ・ 教職員 ・ 自営 ・ 農業 アルバイト (パート) ・ 主夫主婦 ・ 学生 ・ その他 ()
会場までの 交通手段	自家用車 [駐車場希望] ・ バス ・ 徒歩 ・ その他 ()

受付日		No.					静 25HP
-----	--	-----	--	--	--	--	--------