

日本茶エバンジェリスト

日本茶を世界に！



静岡県立大学 茶学総合研究センター
中村順行

お茶って何？

チャ節 (Section *Thea*)

チャ (*C. sinensis* (L.) O. kuntze)

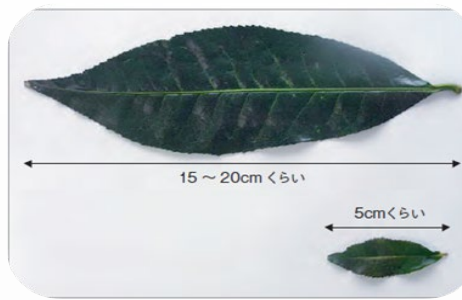
中国種 (*C. sinensis* var. *sinensis*)

アッサム種 (*C. sinensis* var. *assamica*)

ツバキ節 (Section *Camellia*)

サザンカ節 (Section *Paracamellia*) 等 11節

ツバキ属
(genus
Camellia)



中国種



アッサム種



チャが他の植物と異なる点

☆ カフェイン

☆ ガレート型のカテキン

☆ テアニン

☆ その他(フッ素、アルミ等)

お茶でないお茶

- ・麦茶
- ・ハトムギ茶
- ・熊笹茶
- ・竹茶
- ・そば茶
- ・ハブ茶
- ・甜茶

- ・甘茶
- ・甘茶蔓茶
- ・杜仲茶
- ・苦丁茶
- ・ドクダミ茶
- ・紫蘇茶
- ・緑甘茶

- ・ゴーヤー茶
- ・マタタビ茶
- ・柚子茶
- ・陳皮茶
- ・韓国伝統茶
- ・マテ茶
- ・羅漢果茶

- ・コカ茶
- ・ルイボス茶
- ・桜漬葉茶
- ・昆布茶
- ・梅昆布茶

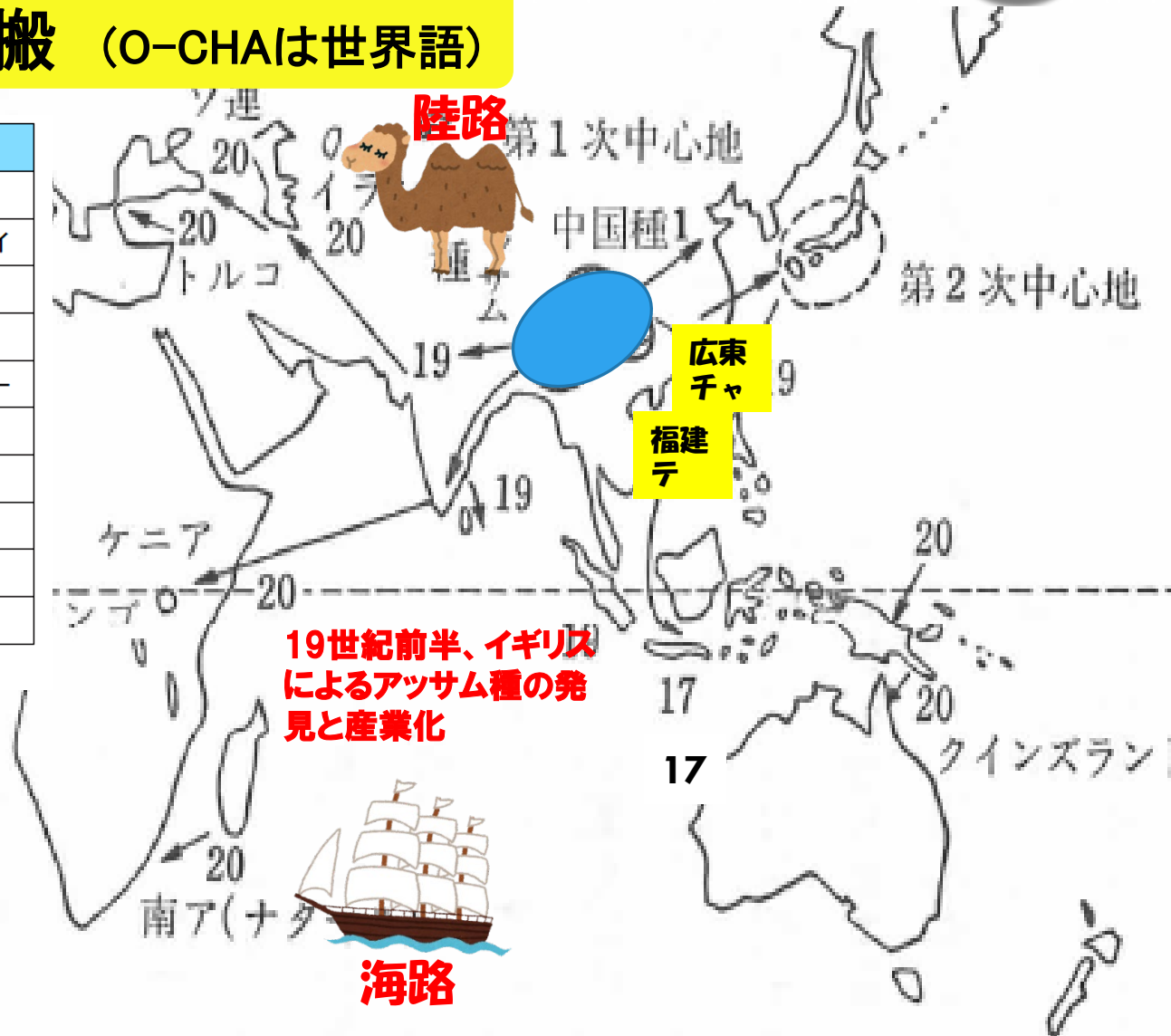
飲み物の総称として茶という文字が使われている

茶の世界への伝搬 (O-CHAは世界語)

広東語系 (陸路)		福建語系 (海路)	
広 東	チャ	福 建	テ
朝 鮮	チャ	スランカ	テーイ
日 本	チャ、サ	南インド	テイ
モンゴル	チャイ	オランダ	テー
イラン	チャ	イギリス	ティー
トルコ	チャイ	ドイツ	テー
ギリシャ	チャイ	フランス	テ
ロシア	チャイ	イタリア	テ
ポルトガル	チャ	スペイン	テー
アラビア	シャー	デンマーク	テ

世界のお茶の呼び方

20 ← ブラジル
20 ← アルゼンチン



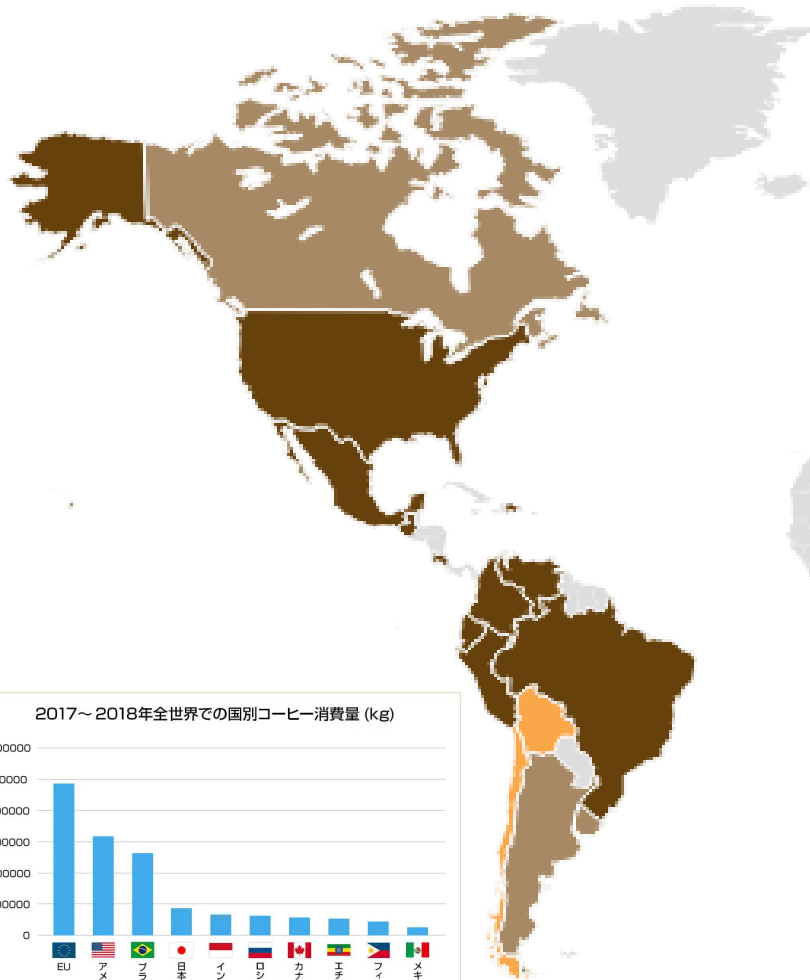
お茶がヨーロッパに伝えられたのは**16世紀中頃**。**17世紀初期**に緑茶から紅茶に変化し、**19世紀初期**にインドで紅茶生産。

チャの起源と伝搬(数字は世紀を表す)

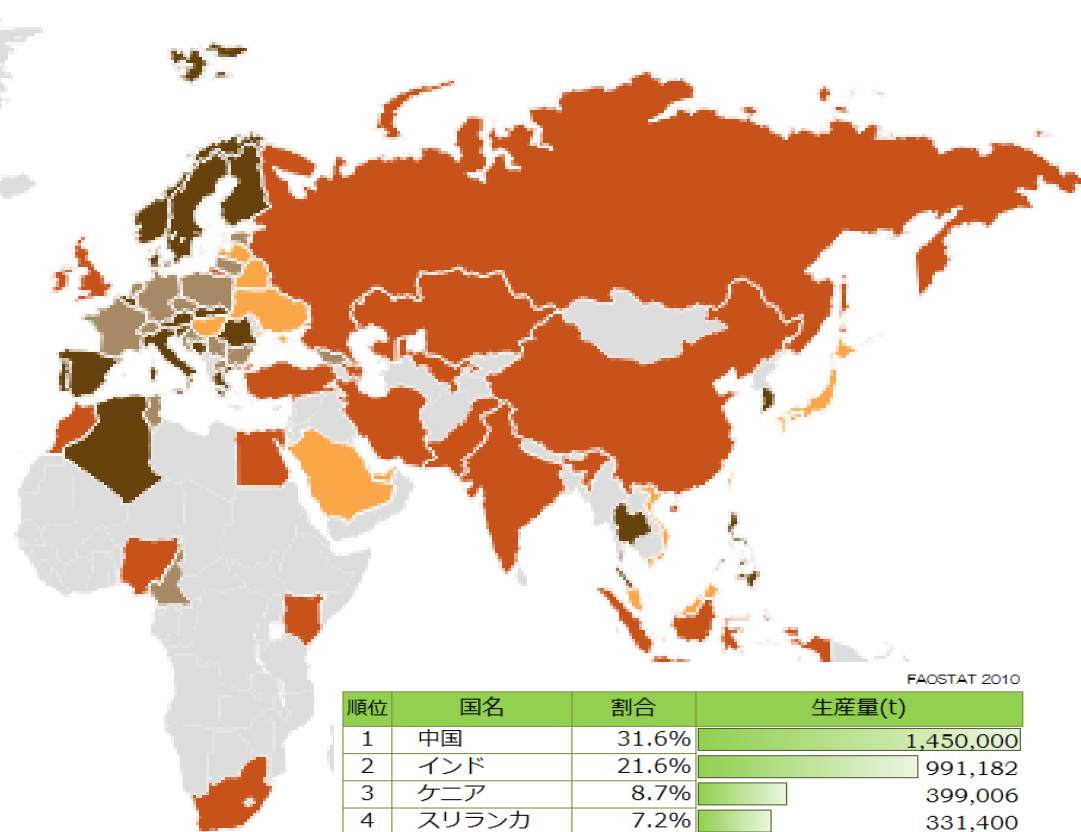
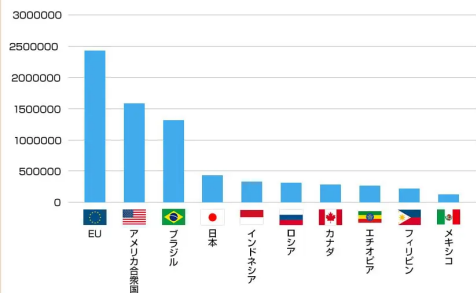
大石、1983、中村改変

茶とコーヒーの消費量

コーヒーはエチオピアから
茶は中国から 世界に伝搬



2017～2018年全世界での国別コーヒー消費量 (kg)



FAOSTAT 2010

順位	国名	割合	生産量(t)
1	中国	31.6%	1,450,000
2	インド	21.6%	991,182
3	ケニア	8.7%	399,006
4	スリランカ	7.2%	331,400
5	トルコ	5.1%	235,000
6	ベトナム	4.3%	198,466
7	イラン	3.6%	165,717
8	インドネシア	3.3%	150,342
9	アルゼンチン	2.0%	92,417
10	日本	1.9%	85,000
	その他	10.7%	490,072
計			4,588,602

Tea (75-100%)

Tea (50-75%)

Coffee (50-75%)

Coffee (75-100%)

No data

茶とコーヒーの違い

体によい成分

カフェイン

ポリフェノール

クロロゲン酸

カテキン

COFFEE

TEA



コーヒーは
豆の焙煎

食品中のカフェイン濃度

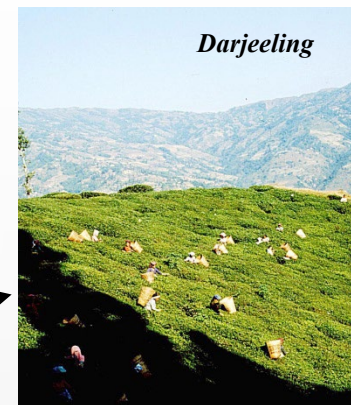
食品名	カフェイン濃度
エナジードリンク	32～300mg/100ml
コーヒー	60 mg/100ml
せん茶	20 mg/100 ml
ほうじ茶	20 mg/100 ml
玄米茶	10 mg/100ml
ウーロン茶	20 mg/100ml
紅茶	30 mg/100 ml



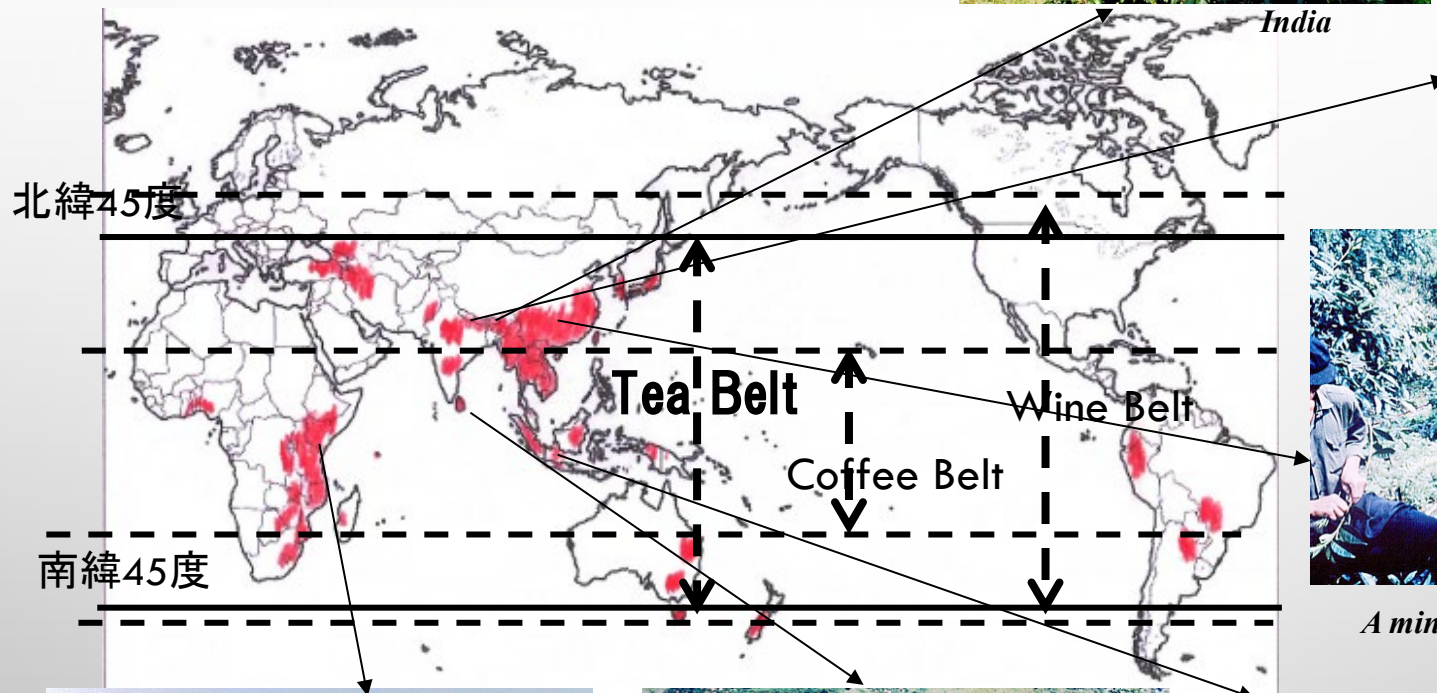
茶は葉を
加工乾燥

世界のチャの栽培地域

温暖地、緑茶産地 ; 中国種
亜熱帯地、紅茶産地 ; アッサム種



Darjeeling



A minority race in China



Kenya

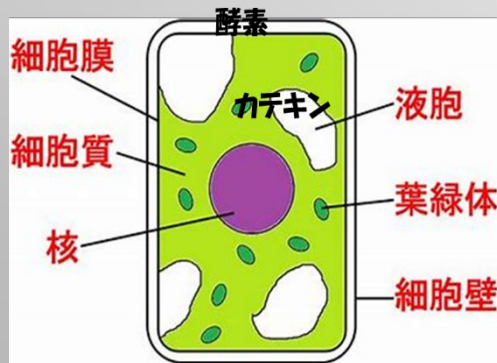
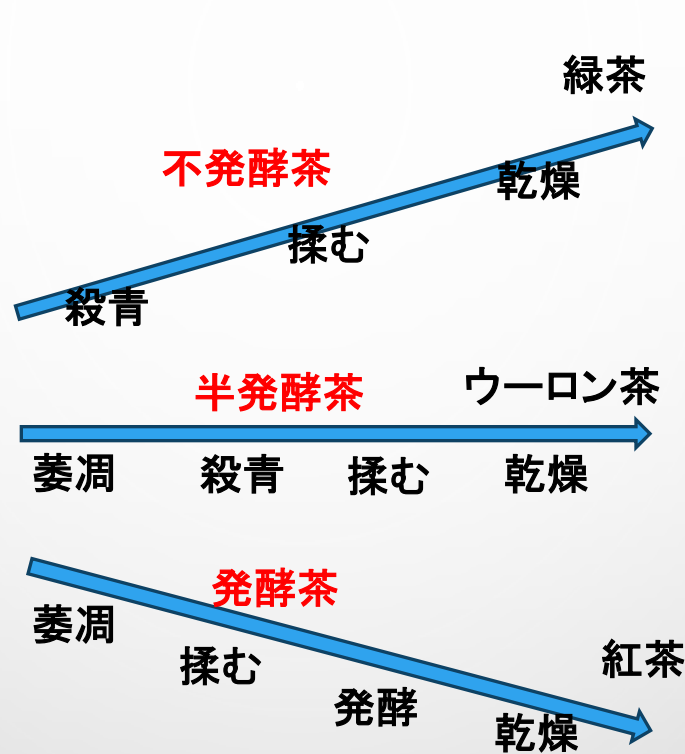


Sri Lanka



Indonesia

同じ茶葉から様々なお茶を作ることができる



お茶の葉を揉んで破壊することにより酵素とカテキンを触れさせる

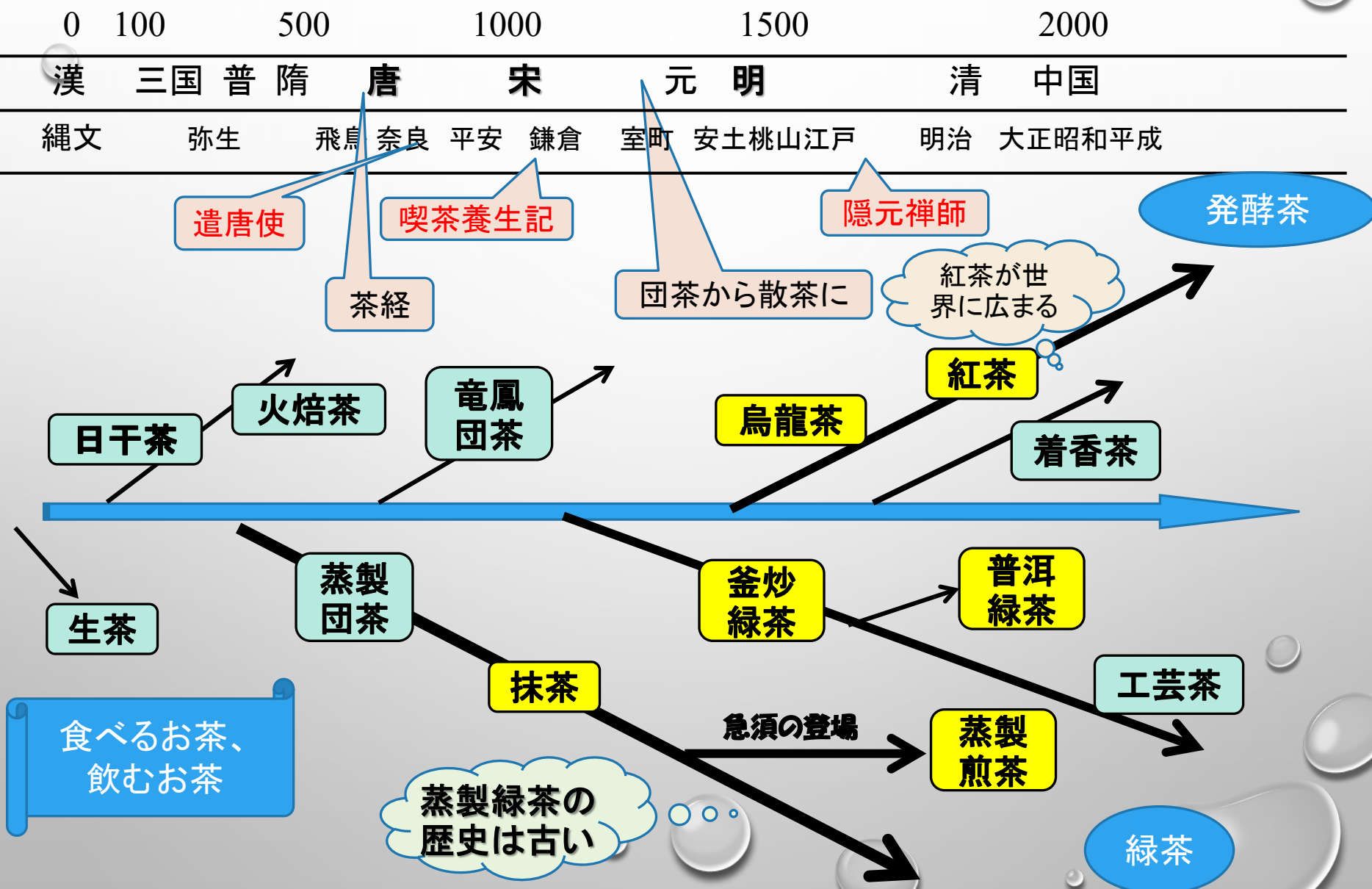


The synthesis of Theaflavins from Catechins

Leading body			%1)
(-)-EC	+ (-)-EGC	⇒ TF1 Theaflavin	8.0
(-)-ECG	+ (-)-EGC	⇒ TF2 A Theaflavin 3-o-gallate	30.0
(-)-EC	+ (-)-EGCG	⇒ TF2 B Theaflavin 3'-o-gallate	20.0
(-)-ECG	+ (-)-EGCG	⇒ TF3 Theaflavin 3,3'-di-o-gallate	40.0

1) The ratio in Total Theaflavins of Black tea

茶には2000年の歴史。時代とともに多様に進化



お茶の種類

加工法の違いにより
各種の茶ができる

不発酵茶
(緑茶)

蒸製

普通煎茶
深蒸煎茶
玉露
抹茶
玉緑茶
番茶
ほうじ茶

一番茶、二番茶、川根茶等
菊川茶、掛川茶等
宇治、八女、朝比奈等
宇治、静岡、等
嬉野製、熊本製等
京番茶、秋冬番茶等
茎焙じ、加賀焙じ等

釜炒り製

釜炒り茶(中国製)

龍井茶、碧螺春等

半発酵茶

包種茶
ウーロン茶など

鉄観音、高山茶、東方美人

発酵茶

紅茶

ダージリン、ウバ、キーマン

後発酵茶

プーアル茶など

古樹茶、金花プーアル等

ヨーロッパにお茶の伝搬(17世紀)

中国からは
茶の機能性

シノワズリー
(中国趣味)

茶の効能論争

ミルク

コーヒーから紅茶に

緑茶

⇒

紅茶

⇒

アフタヌーンティ

エール(ビールの一種)
肉食文化

砂糖

日本からは
もてなしの文化

茶の湯の文化



コーヒーハウスからティハウスに

東洋文化への憧れ
から自国の文化に



紅茶文化の成立、世界に拡大

写真はH.P.より引用

産業革命、植民地政策
により豊かな社会に



家庭への回帰
朝食文化の成立
マナーの成立



お茶が歴史を動かした

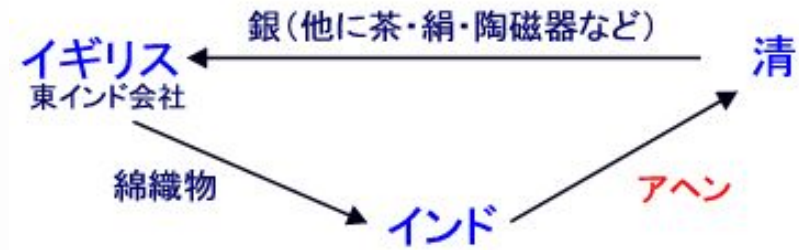
写真はWikipediaより引用



ボストンティパーティー事件(1773)

アメリカがイギリスから独立する
きっかけとなった事件

イギリスがアメリカに課した茶への重税
に抗議する人々がボストン湾に茶を投げ
捨てた)



アヘン戦争(1840～1842)

イギリスで飲茶の習慣が浸透し、茶
の輸入が激増するに伴い大量の銀が
清(中国)に流れたのでその赤字貿易
解消のためにアヘンを輸出したことが
きっかけとなった事件

日本への茶の伝来

北中国・韓国ルート

中中国(浙江)ルート

南中国(福建)ルート



北中国・韓国ルート **唐風**

固形茶、粉茶の伝来 ⇒ 茶の文化
(A.D.700頃)

中中国ルート **宋風(栄西)**

抹茶法の伝来 ⇒ 抹茶
(A.D.1100頃)

南中国ルート **明風(隠元)**

淹茶の伝来 ⇒ 煎茶
(A.D.1600頃)

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国	漢		南北朝		隋	唐		宋		元	明		清		中華民国						
日本	弥生		古墳		飛鳥奈良		平安		鎌倉	室町	安土桃山		江戸		明治大正昭和						

奈良時代後半から平安時代初期

遣唐僧(最澄、空海、永忠)により唐風喫茶文化が日本に渡来

文明先進国である唐の文化を貪欲に輸入。憧れの文化

平安京大内裏の「茶園」



弘仁6年 815
嵯峨天皇、近江の唐(韓)崎
に行幸の折、永忠(742-816)
が茶を献じる。(日本後紀)

嵯峨天皇は機内および
近江、丹波、播磨など
の国に茶を植え、毎年
これを献ぜしむ

日吉の茶園

最澄が唐から持ち
帰った(約1200年前)
と言われる日本最古
の茶園。

固形茶:新芽を蒸して固めて
乾燥⇒薬研で粉にして⇒熱湯
で煎じて、そのまま飲む



	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000	
中国	漢			南北朝		隋	唐				宋		元	明			清			中華民國		
日本	弥生		古墳			飛鳥奈良			平安			鎌倉	室町		安土桃山		江戸			明治大正昭和		

喫茶養生記(栄西:1211)



茶者養生之仙藥也 延齡之妙術也



- ①茶は身体衰弱、意志消沈のときは、
氣力を強くする。
- ②茶は人を愉快的気持ちにさせ、酒の酔
いを醒まし、睡気を起こさない。
- ③茶は小便の通じが良く、喉の渴きをとり
さり、消化不良をなくす。
- ④茶は身を軽くし、脚気によい。
- ⑤茶は精神を整え、内臓を和らげ、身体
の疲労をやすらかに除く。



佐賀県背振山



茶の湯の誕生から日本の精神文化に

☆ 闘茶などによる乱れた茶会
☆ 唐様の豪華な書院の茶の湯

改革

本来の
茶の湯とは

茶道の祖

村田珠光(1423-1502)

博打や飲酒を禁止。豪華な書院の茶を廃し
⇒亭主と客との精神交流を重視。草庵の茶の湯

武野紹鷗(1502-1555)

珠光を引継ぎ、千利休の師。

茶道の大成者

千利休(1522-1591)

わび、さびの茶の湯の大成。



茶の湯を許され喜ぶ武将

上の好ませ給うもの
下また好む

茶のブームは権力
者により地方にも
広がりを見せる



茶の湯 → 茶道 → 日本文化

	0	100	200	300	400	500	600	700	800	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
中国	漢			南北朝		隋	唐			宋		元	明			清			中華民國		
日本	弥生		古墳			飛鳥奈良			平安			鎌倉	室町	安土桃山	江戸			明治大正昭和			

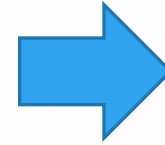
抹茶(粉末茶) ⇒ 葉茶(散茶)

煎じ茶



淹し茶

蒸し製煎茶・玉露の創造



お茶の多様化



煎茶の開発(1738)

抹茶とは異なる新しいお茶とその飲み方の創造

庶民は抹茶は飲むことができず、一般には色が赤黒く味も粗末な「煎じ茶」を飲んでいていた。

⇒永谷宗円は柔らかい新芽を蒸して揉むことで、味もすぐれた緑の新しい煎茶(淹し茶)を創造(1738)した。⇒煎じ茶から煎茶に

玉露の開発(1835)

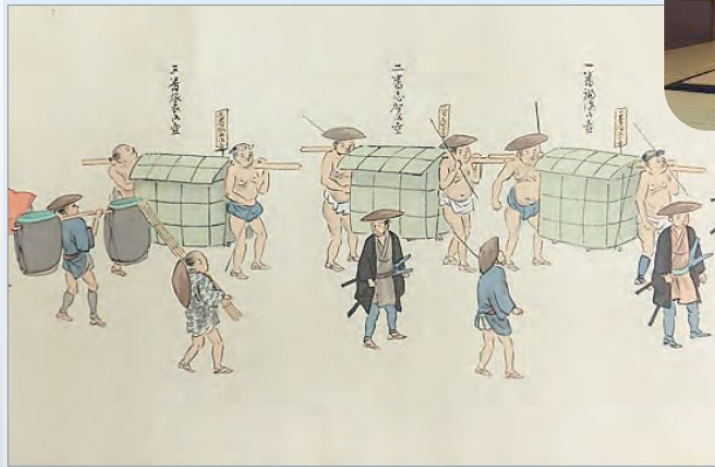
「玉露」は、製茶業者山本山の商品名に由来。

碾茶製造用の覆い下茶葉を露のように丸く焙り、これが「玉露」の原型となったとも言われ、煎茶と同様に急須で飲めるようにしたもの。



抹茶と煎茶の文化

茶道の文化



お茶壺道中 ((社) 日本茶業中央会蔵)

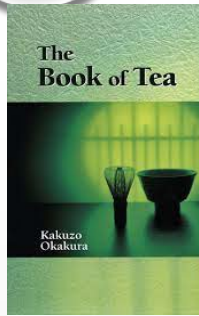
成熟し、権力的な茶の湯に対する反権力。新時代のお茶として
清風のお茶に着目

高遊外売茶翁
(1675-1763)

～日本に煎茶を普及
させた文化人～



抹茶



日本の精
神文化に



大名・武士のお茶

煎じ茶



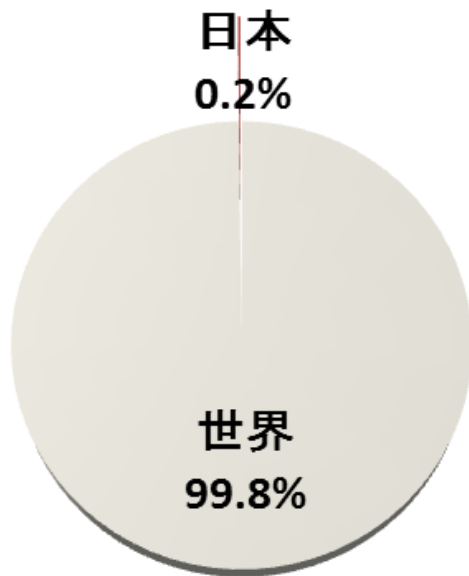
振り茶

庶民のお茶

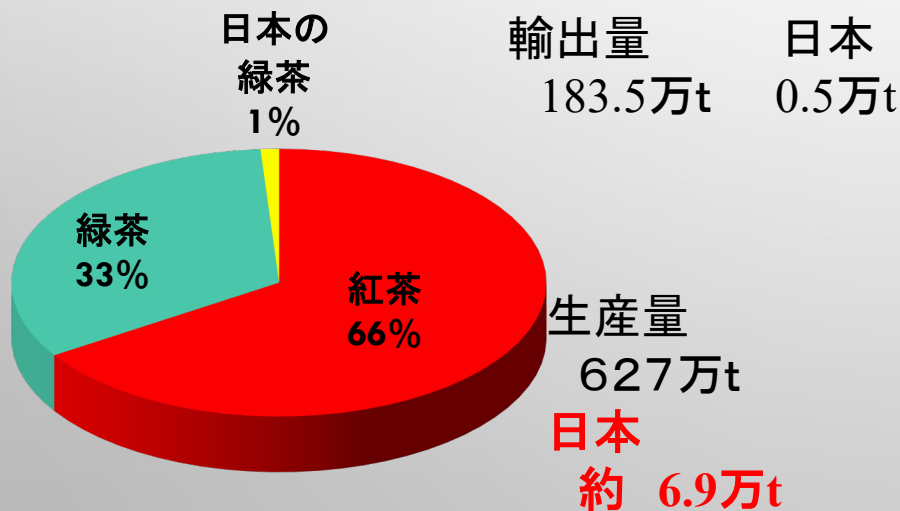
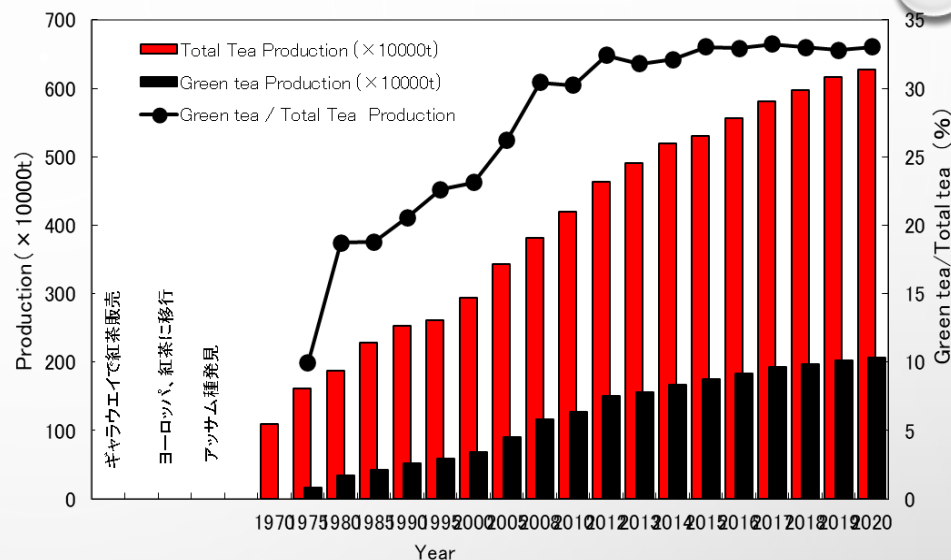


世界における日本茶の位置

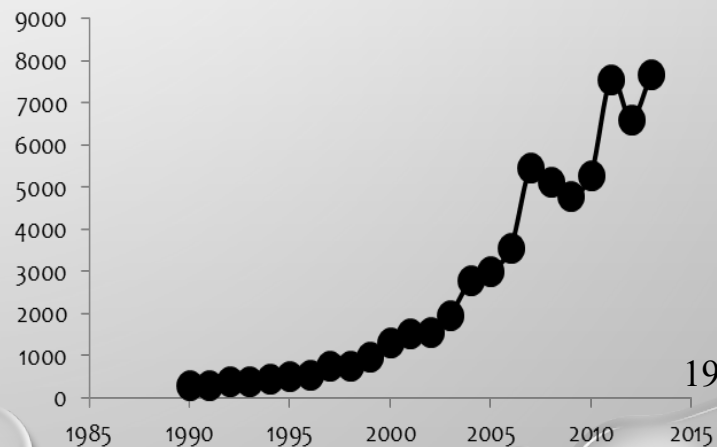
日本茶は
幻のお茶



緑茶は機能性の高まりから増加している



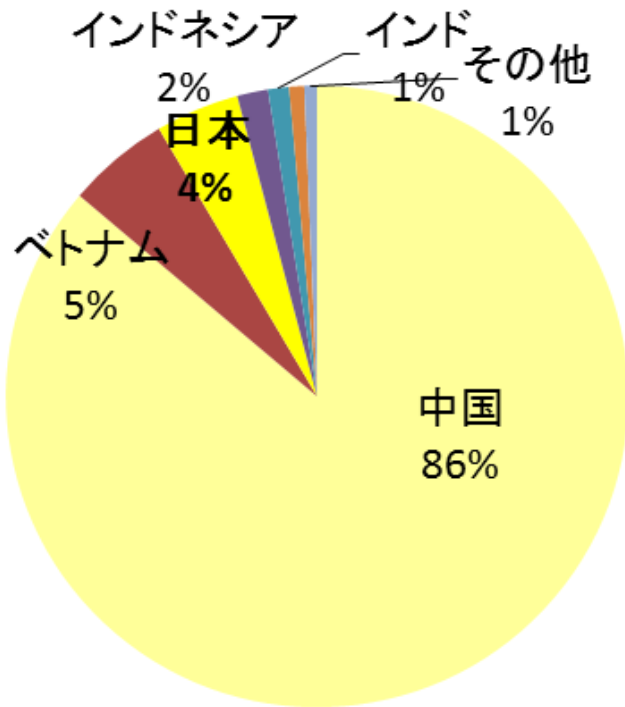
世界における茶の生産量の推移



世界の茶の生産量と輸出量(2020)

カテキン論文数の推移(google scholar)

緑茶中における日本茶の実態



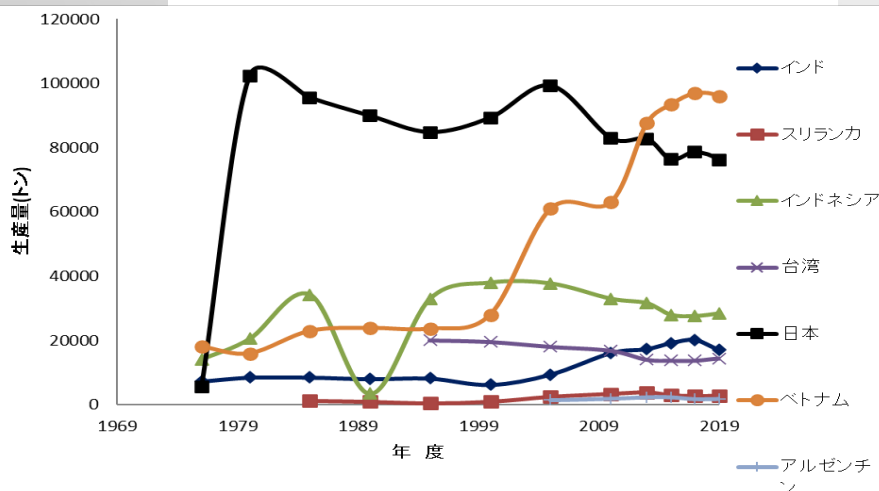
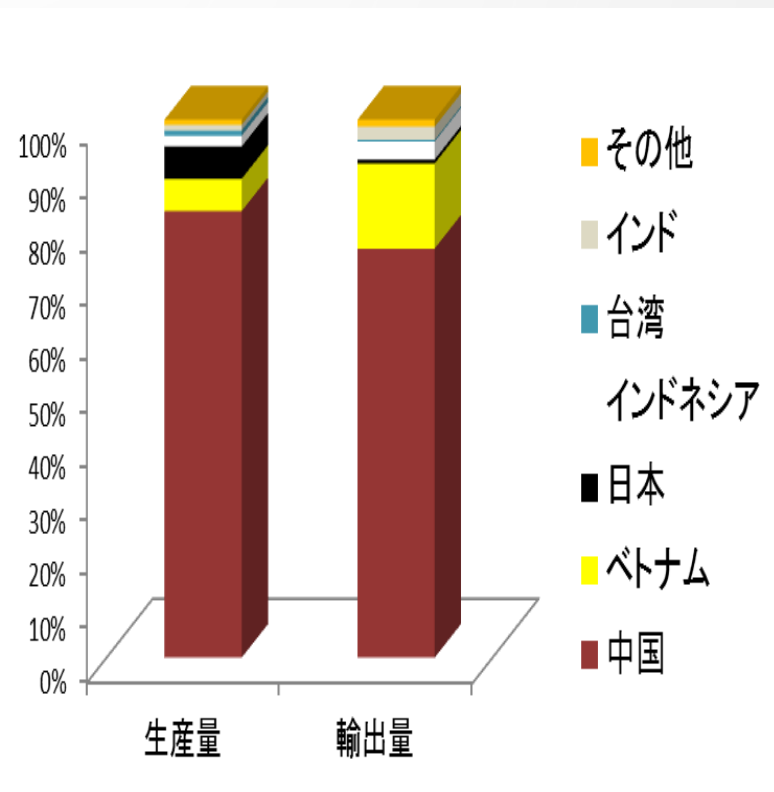
緑茶の生産量と輸出量

生産量
207.3万t

日本
6.9万t

輸出量
38.2万t

日本
0.5万t



世界における緑茶の生産量と輸出量

日本茶の輸出量と金額の推移

2024年

輸出量: 8,797t

金 額: 364億円

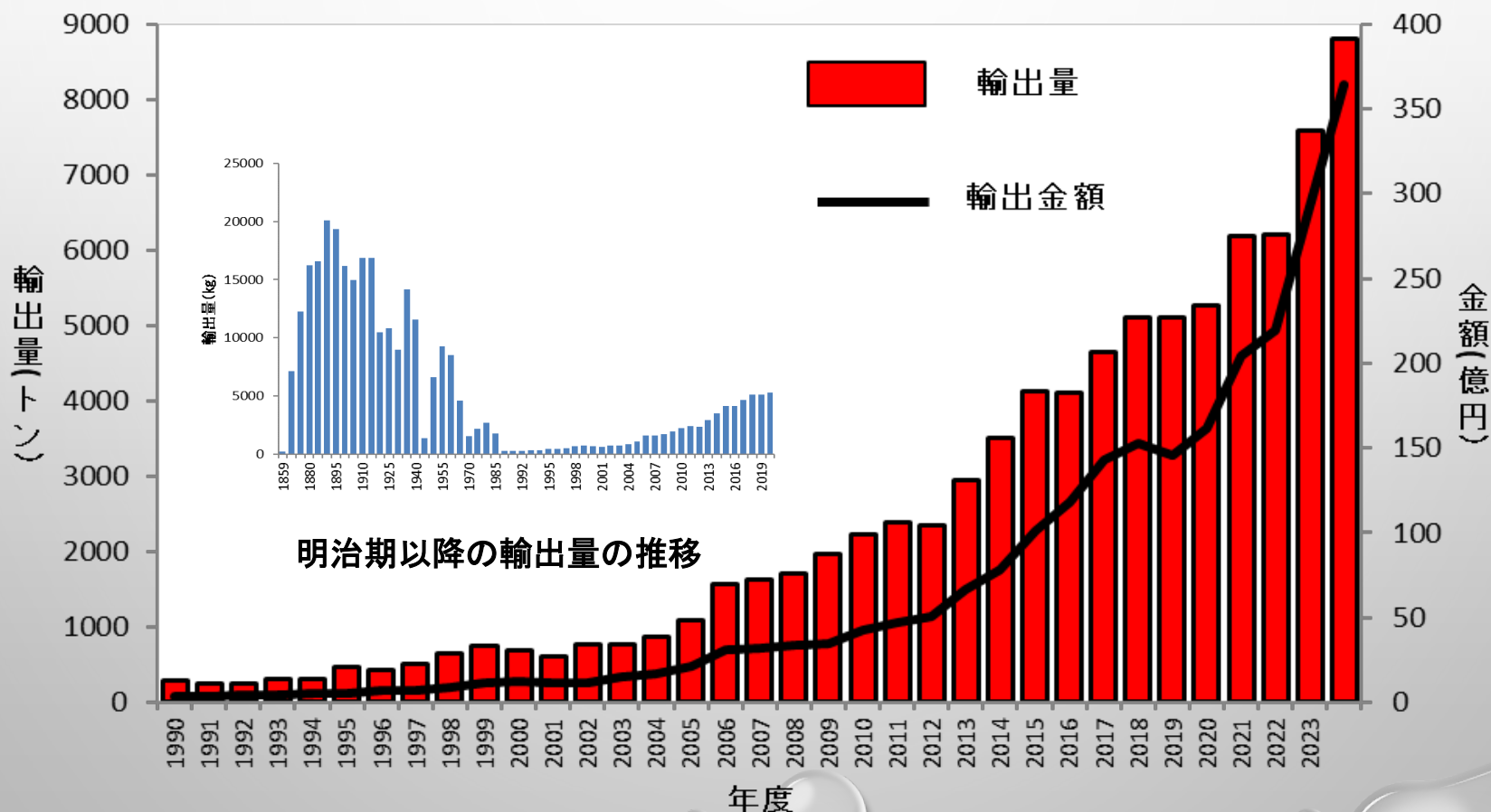


図1

日本茶の輸出量と金額の推移

日本茶は世界中に輸出されている

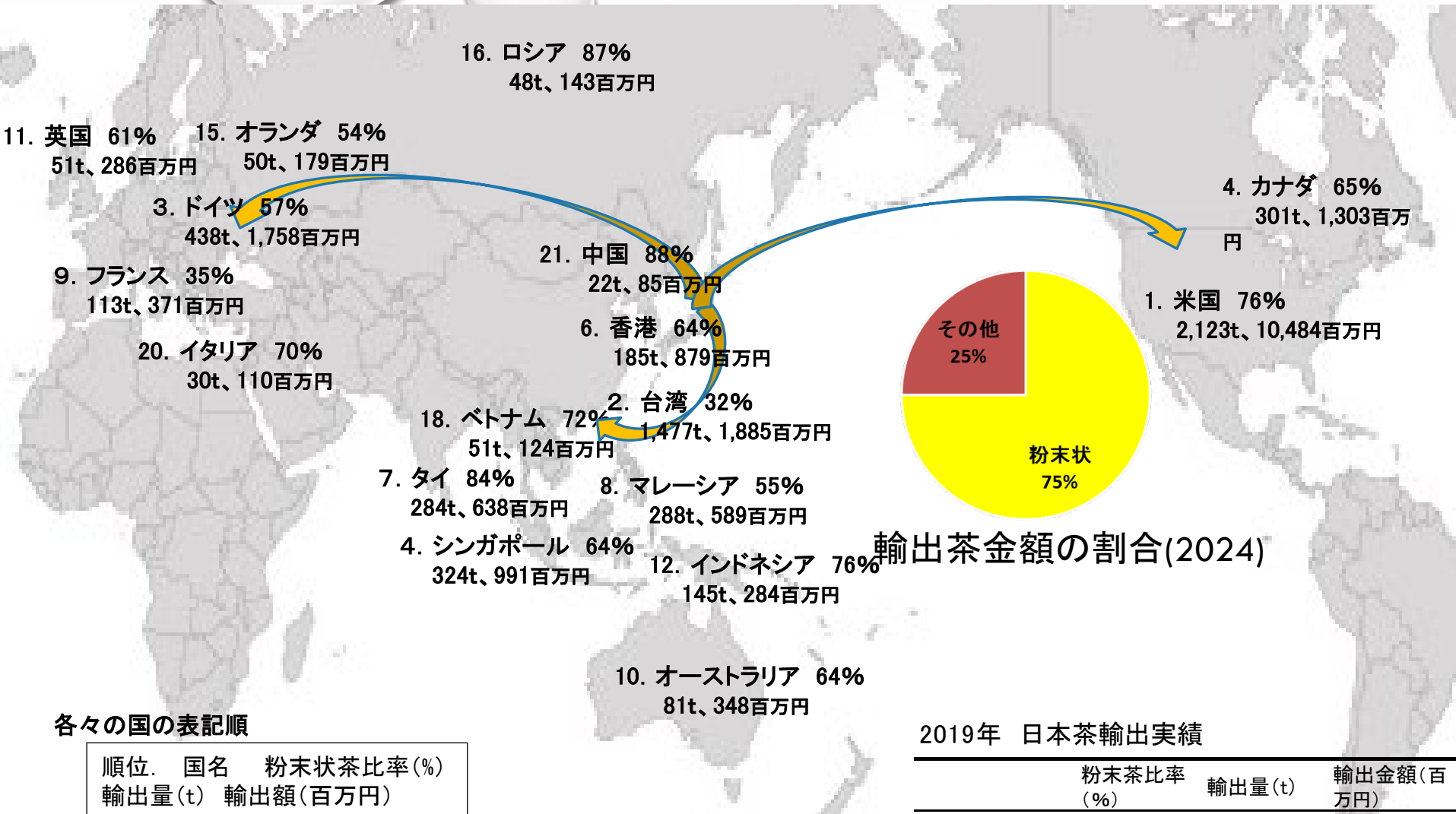


図3 世界各国への日本茶の輸出状況(2022)

2019年 日本茶輸出実績

	粉末茶比率 (%)	輸出量(t)	輸出金額(百 万円)
合計	61	5,108	14,642
北アメリカ	59	1,663	7,138
アセアン諸国	67	1,045	2,298
EU諸国	55	632	2,240
その他	60	1,768	2,966

国内外で市販される抹茶の特性



抹茶
(市販茶5,200円)



食材用抹茶
(秋冬番茶)

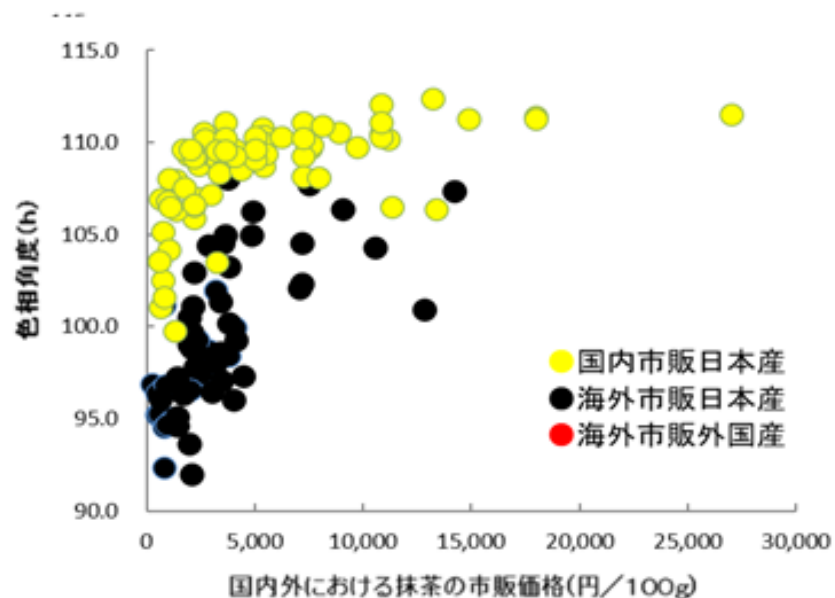


図18 国内外から購入した抹茶の色相(h)角度

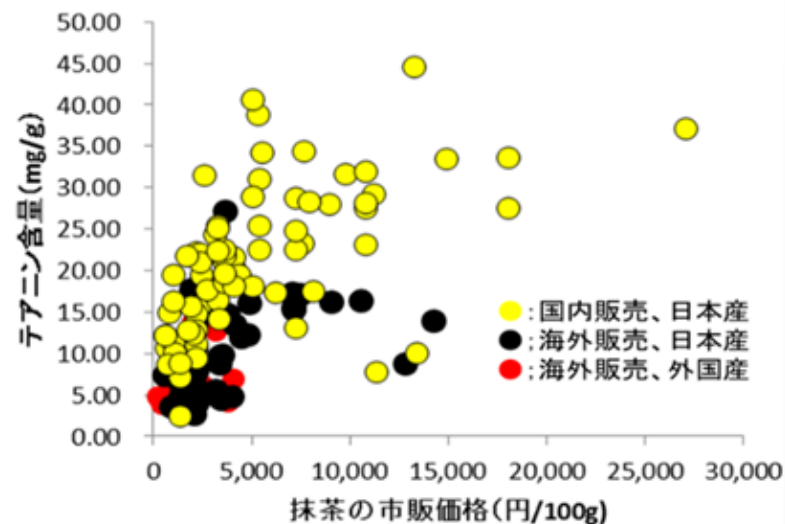


図20 国内外から購入した抹茶のテアニン含量

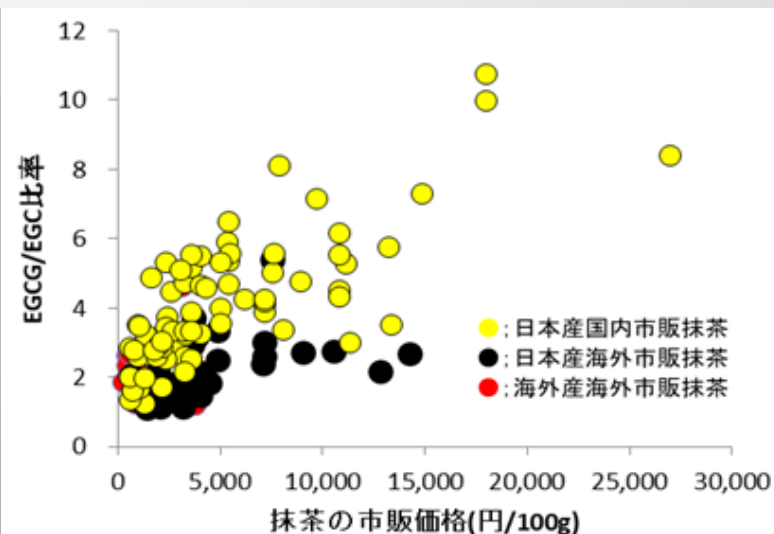
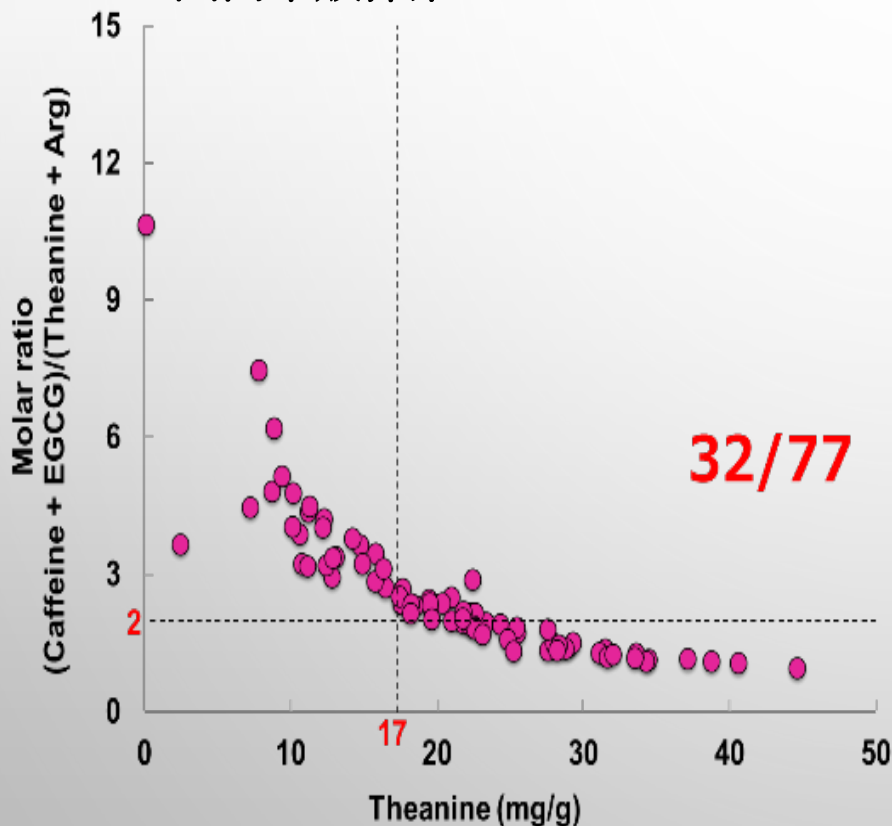


図21 国内外から購入した抹茶のEGCG/EGC比率

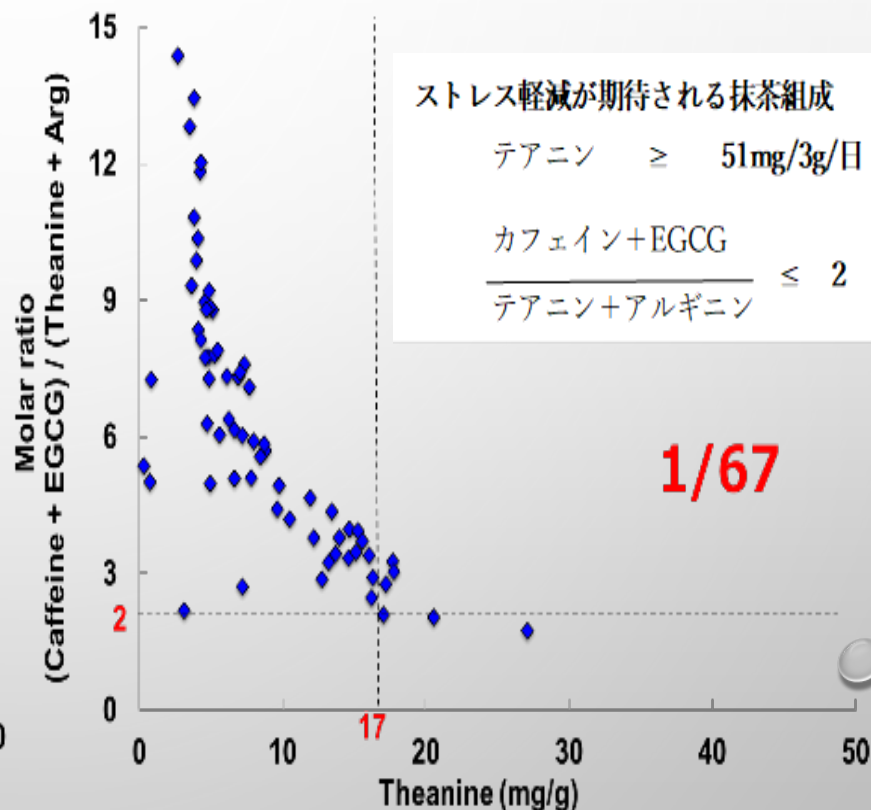
日本産抹茶の機能性での優位性

国内産でも、二番茶期中盤以降の新芽から作られる抹茶ではなかなか優位に立てない

国内市販抹茶



海外市販抹茶



ストレス軽減が期待される抹茶組成

テアニン $\geq$ 51mg/3g/日

カフェイン+EGCG

$\frac{\text{カフェイン+EGCG}}{\text{テアニン+アルギニン}} \leq 2$

国内外から購入した抹茶におけるストレス軽減の推測

日本茶の特質は

世界の茶のなかでの日本茶の特質は!!

- ・世界唯一。蒸し製であること
- ・蒸熱処理のため、浸出液中に成分が溶出しやすいこと
- ・浸出液が緑色であること
- ・香りに若葉の新鮮香があること
- ・針状のお茶であること
- ・旨味のアミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低いこと
- ・ビタミンCを多く含むこと
- ・歴史が長く、文化性が高いこと



蒸し製



炒し製

中国緑茶との違い

形状



水色



日本茶
(Steamed)

・摘採後、速やかに酵素の活性を止めことで美しい緑色となる



中国茶
(Pan fired)

・釜炒りのため、やや赤褐色の水色となる

青葉様の新鮮香



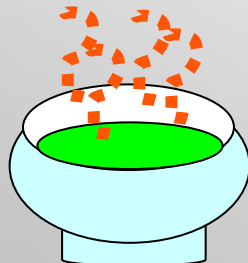
Green note

**Steamed
tea**

**Pan fired
tea**

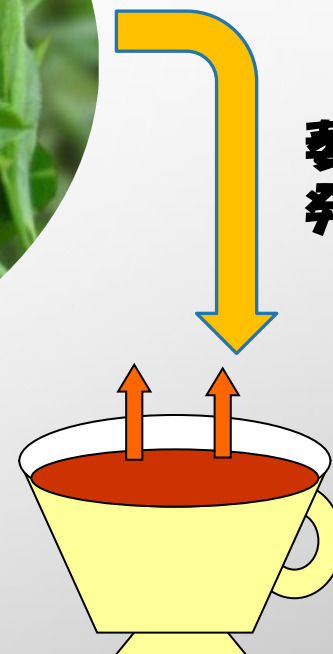
**Japanese
green tea**

新鮮香
若葉の香り



**Chinese
green tea**

釜香
やや焙煎香



萎凋
発酵

**烏龍茶
紅茶**

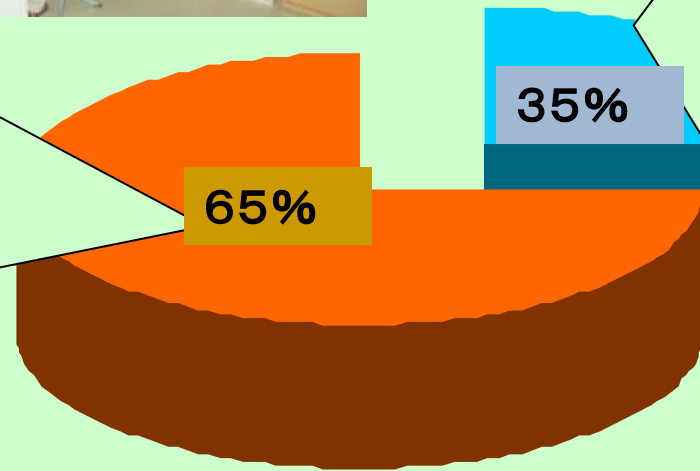
花様、果実様の香り

機能性を主体とした茶成分とその特性



不溶性成分

- ☆食物繊維(20~30%);
便秘予防、大腸がん
予防、心疾患予防
- ☆たんぱく質(24%); 栄養
- ☆βカロテン(20mg%);
抗酸化、抗がん、抗糖
尿、抗心疾患、免疫活性
- ☆ビタミンE(25~70mg%);
抗酸化、抗がん、免疫
活性
- ☆クロロフィル(0.80%);
がん予防、抗突然変
異、抗腫瘍、免疫活性



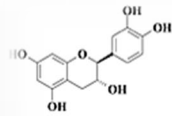
水溶性成分

- ☆カテキン類(10~18%); 抗
酸化、抗菌、抗がん、生
活習慣病予防、消臭、抗
アレルギーなど
- ☆カフェイン(3~4%); 眠気防
止、強心、二日酔い防止
- ☆フラボノール(0.6~0.7%);
抗酸化、抗がん、免疫活
性
- ☆ビタミンC(200mg%); 抗酸
化、免疫活性
- ☆ビタミンB(1.4mg%); 抗酸
化、口内炎予防
- ☆サポニン(0.1%); 抗喘息、
抗菌、血圧効果
- ☆テアニン(0.6~2%); リラッ
クス、血圧効果
などなど

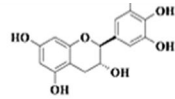
茶はカテキンを始め多くの特異的な成分を含有し、それぞれ機能性をもつため、その機能性を活かした商品も数多く開発されている

カテキン類による多様な機能性

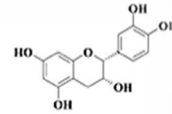
- ◆ 抗酸化
- ◆ 抗突然変異
- ◆ 抗がん
- ◆ 酸化防止
- ◆ 抗動脈硬化
- ◆ 血中コレステロール抑制
- ◆ 脂肪吸収抑制
- ◆ 抗菌、抗ウイルス
- ◆ 虫歯予防
- ◆ 腸内フローラ改善
- ◆ 消臭
- ◆ 血圧上昇抑制 などなど



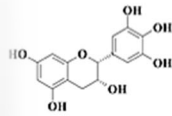
カテキン
(C)



ガロカテキン
(GC)

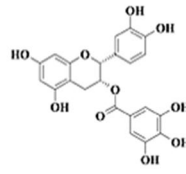


エピカテキン
(EC)



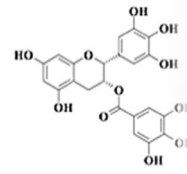
(EGC)

エピガロカテキン



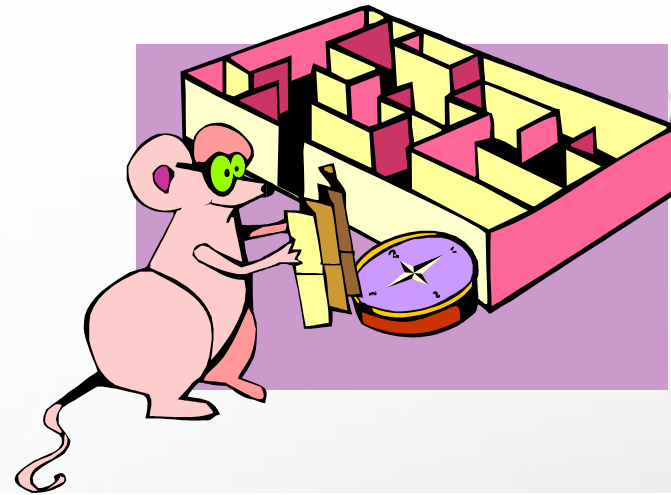
(ECG)

エピカテキンガレート



(EGCG)

エピガロカテキンガレート



Crystals of tea catechins



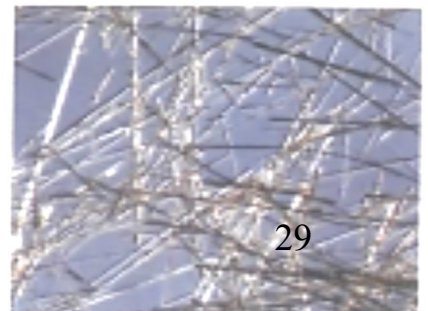
EC



EGC



ECg



EGCg

カテキン類は活性酸素を抑制する

がん

脳機能

心臓疾患

肝臓病

胃潰瘍

糖尿病

活性酸素が関
与する疾患

アトピー

アレルギー

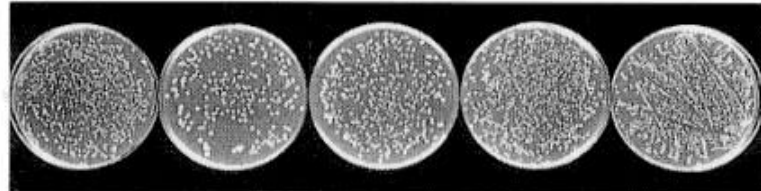
老化促進

抗菌効果

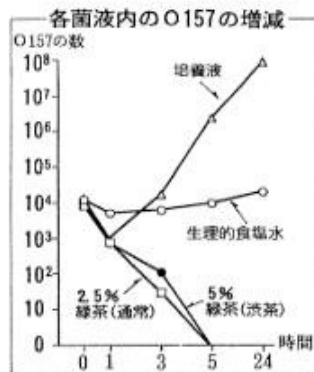
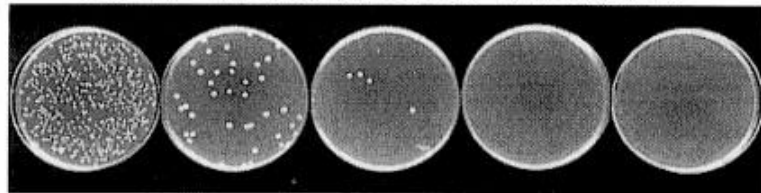
東京新聞 (夕刊)

1996年(平成8年)8月10日(土曜日)

感染ルートは？ O157 予防法は



食塩水の場合は変化がなかった(上)が、緑茶内でO157は5時間で死滅した(下)＝島村教授提供。左から実験直後、1、3、5、24時間後



『カテキン』に殺菌作用
実験で5時間後に死滅

感染防御に効果も

日本歯科大学の吉川昌之介教授(病原細菌遺伝学)の話。島村教授が以前から説いている、お茶による殺菌の有効性は信じていた。データを見ないと断定はできないが、実験結果は基本的に正しいと思う。緑茶を飲むことが、何らかの形でO157の感染防御に役立つだろう。



食中毒の予防に
お茶を飲もう

食事中、食後にお茶を
飲む事により **茶カテキン**
の **抗菌、抗毒作用** で
食中毒を予防してくれます

腸内フローラの改善

分類	代表的な菌	作用	体への影響
善玉菌(有用菌)	・ビフィズス菌 ・乳酸菌 ・酪酸産生菌	・ビタミンの合成 ・消化吸収の補助 ・感染防御 ・免疫刺激	・健康維持 ・老化防止
悪玉菌(有害菌)	・ウェルシュ菌 ・ブドウ球菌 ・大腸菌(有毒株)	・腸内腐敗 ・細菌毒素の産生 ・発がん物質の産生 ・ガス発生	・健康阻害 ・病気の引き金 ・老化促進
日和見菌	・バクテロイデス ・大腸菌(無毒株) ・連鎖球菌		健康なときはおとなしくしているが、体が弱ったりすると腸内で悪い働きをする

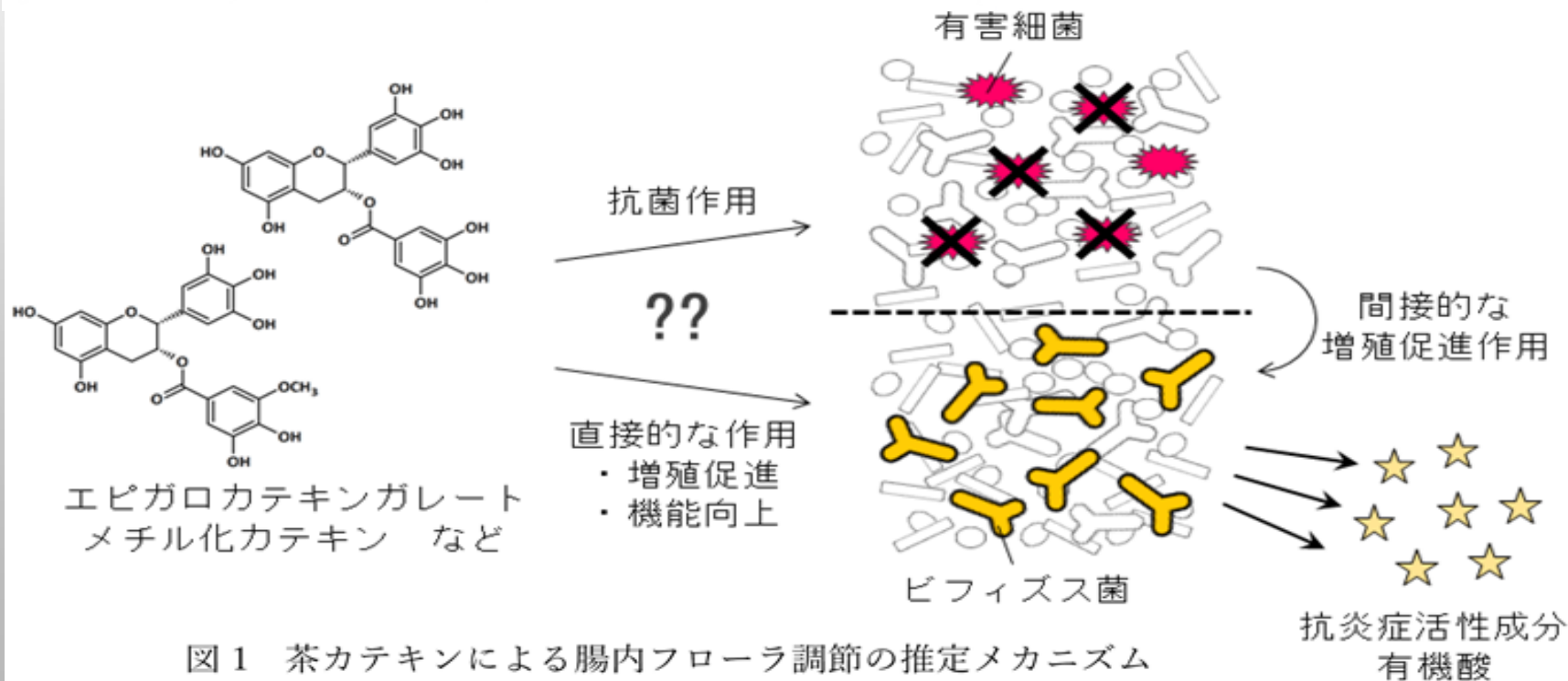
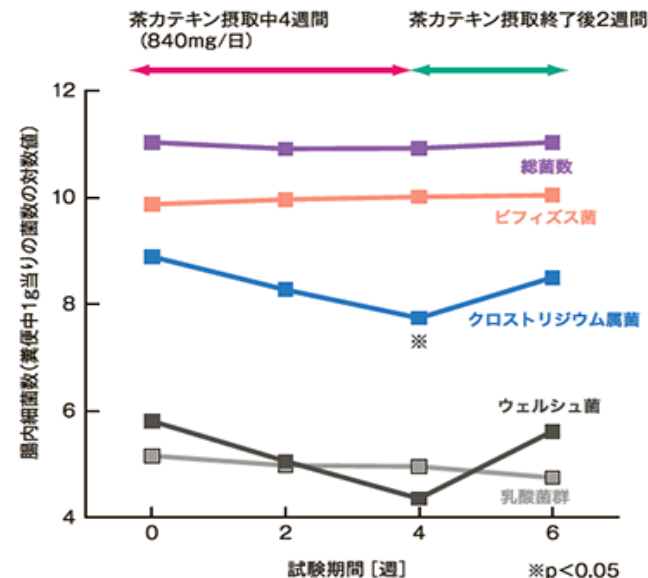


図1 茶カテキンによる腸内フローラ調節の推定メカニズム

カフェインの機能性

カフェインの別名は 「目覚まし草」

- ◆ 覚醒作用
- ◆ 大脳刺激作用
- ◆ 疲労回復
- ◆ 強心作用
- ◆ 利尿作用

お茶を飲んで
て良かった

ニューヨークの
『Matcha Bar』で売られ
ている、抹茶のエナ
ジードリンク
(Whitford/BFA/REX/S
hutterstock/AFLO)



良い効果

興奮作用
覚醒作用
疲労感の減少

心血管疾患の
リスク低下

糖尿病の
リスク低下

代謝の
亢進

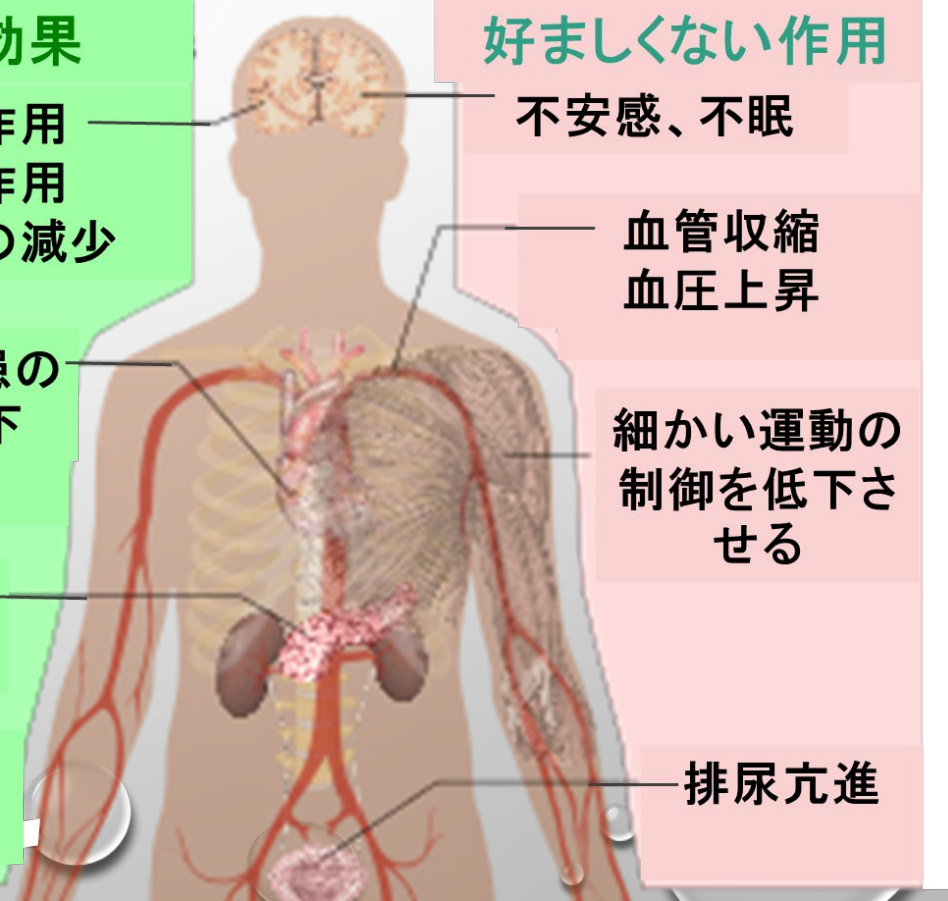
好ましくない作用

不安感、不眠

血管収縮
血圧上昇

細かい運動の
制御を低下さ
せる

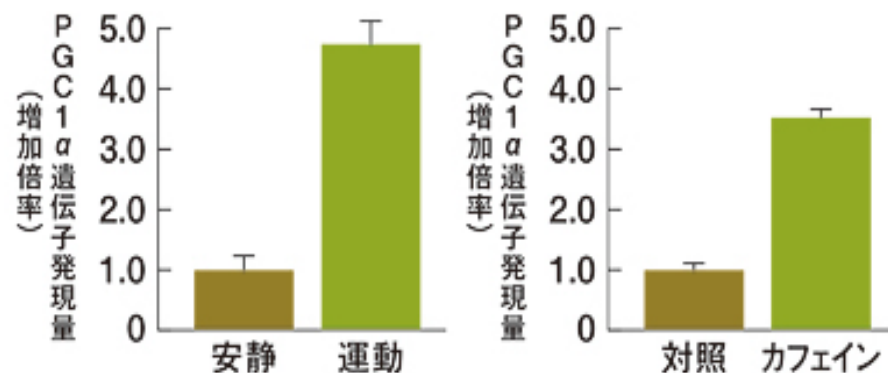
排尿亢進



カフェインによる運動機能の向上



図4 カフェインは筋肉に対して運動に似た作用を及ぼす



運動によるマウス骨格筋およびカフェイン処理による骨格筋培養細胞における PGC1α 遺伝子の発現量増加

マウスを強制的に運動させると骨格筋ではミトコンドリア機能の活性化や脂肪酸燃焼に重要な役割を担う遺伝子である PGC1α 遺伝子発現量が増加する。PGC1α 遺伝子発現量が増加すると代謝が活性化して脂肪が燃焼し、インスリン感受性が強まる。培養骨格筋細胞をカフェインで刺激しても、PGC1α 遺伝子発現量が増加する。

カフェインは
30分～1時間後に
効き始めて…



3時間後にピーク！

3～5時間で
効果は半減していく

1時間

3時間

5時間

悪影響の少ないカフェイン量



煎茶
20mg/100ml



抹茶
64mg/50ml

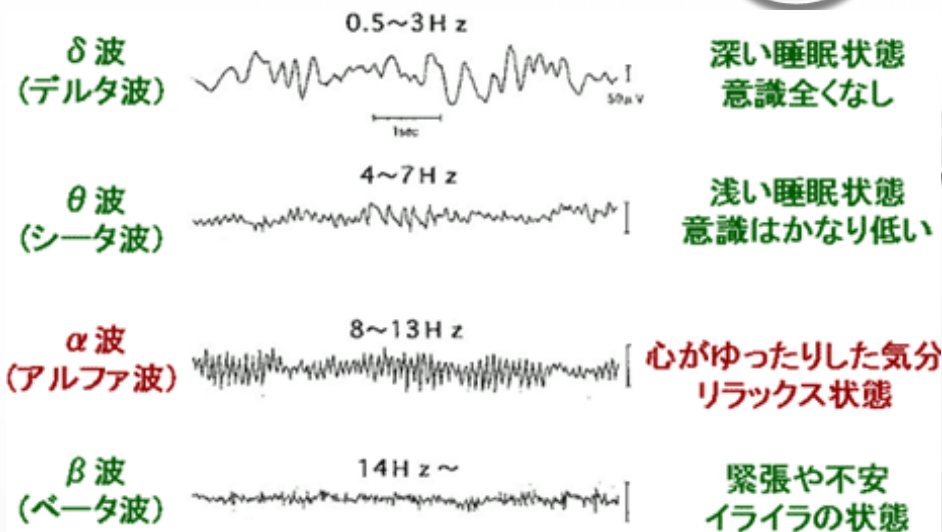


コーヒー
60mg/100ml

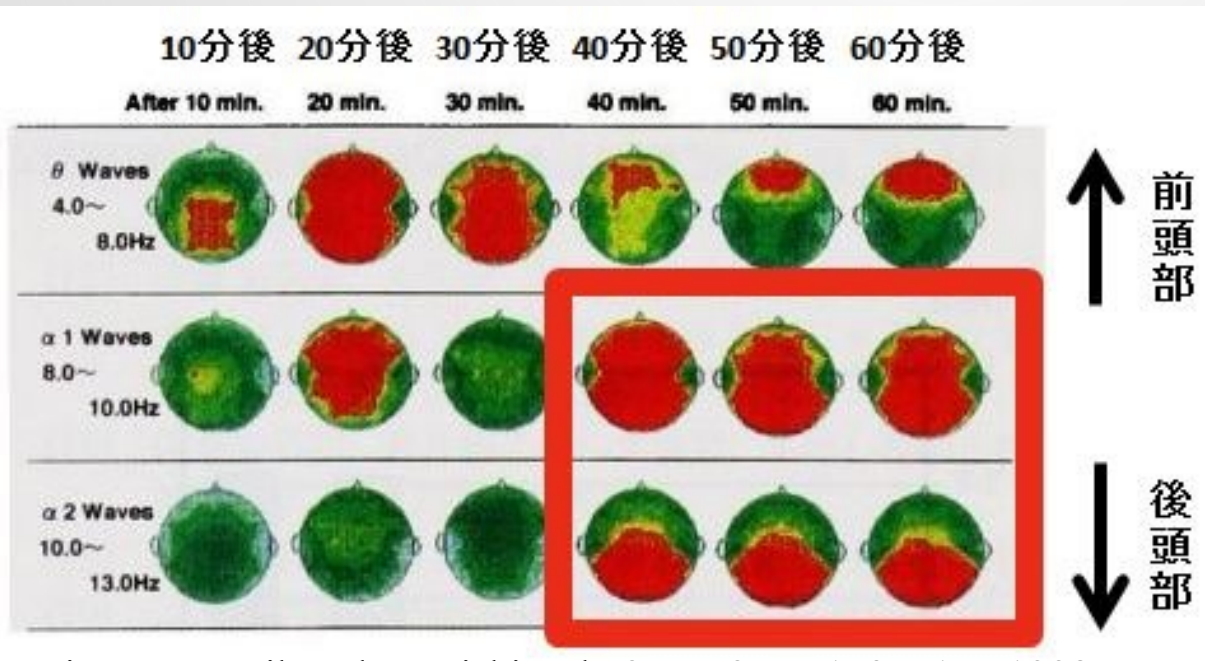
対象	摂取量 (1日)	コーヒー (120 mg/ 200mL)	煎茶 (20 mg/ 100mL)
健康な 成人	400 mg	3 杯	20 杯
妊婦	300 mg	2 杯	15 杯
子供～ 青年	2.5 mg/kg		1 杯/8kg (1才の平均体重は 約9kg)
急性作用	10 g/day		

テアニンの機能性

- ◆ 血圧降下
- ◆ 脳神経機能調整
- ◆ 血管性痴呆症予防作用
- ◆ 抗ストレス作用
- ◆ 記憶学習行動促進作用



テアニン摂取で、30分以降から α 波が強く出て、リラックスした状態であることが示された。



生活を奏でる茶文化

茶のある生活文化⇔健康寿命の延伸

各種HPより引用

学校でのお茶



水道からお茶が？！



夏も近づく 八十八夜～

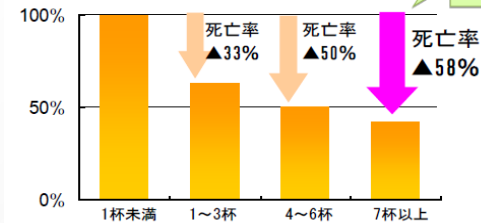


多く緑茶を飲む高齢者ほど、長生き

Q(この1ヶ月で)緑茶を1日に何杯くらい飲みましたか？

緑茶を「1日に7杯以上」
飲む人は 長生き
死亡が半分に!!

緑茶の摂取頻度と死亡状況



出典：静岡県高齢者コホート調査
Suzuki(2009) Annual Epidemiology



新茶シーズンには
お茶が振る舞われ
る(H.Pより引用)



日本茶は軟水が良い

こどもお茶小辞典より引用

外国の水道は硬水が多い

「うまみ」という言葉は外国語にはなかったけど、いまでは国際的な場でも認められ「UMAMI」（うまみ）として国際的な言葉になったんだよ！



軟水
(硬度 100 未満)

日本の水道水・井戸水は
軟水だからお茶にぴったり！

硬水
(硬度 100 以上)



お茶に合う水は硬度 30 ~ 80

【硬度の見方】

硬水で日本茶を淹れると
香りが乏しく、味が薄くなる



硬度 60



ペットボトルの
水の硬度を見よう！

硬度 100 未満の軟水を
探してみてね

栄養成分(100mlあたり)エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物・0			
ナトリウム	0.4~1.0mg	カルシウム	0.6~1.5mg
マグネシウム	0.1~0.3mg	カリウム	0.1~0.5mg
硬度...約30mg/L(軟水)		pH値...約7	

↑軟水

硬水→

栄養成分(100mlあたり)	
熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物	
ナトリウム	0.7mg
カルシウム	8.0mg
マグネシウム	2.6mg
硬度304mg/l pH7.2	

日本文化をおみやげに

各種HPより引用

外国人が好きな
日本文化10選

- 温泉
- 歌舞伎
- 着付け
- 茶道
- 殺陣
- 折り紙
- 書道
- 華道
- 浮世絵
- 食品サンプル



伝統的な衣服の文化

- 簪（かんざし）
- 着物（きもの）
- 甚平（じんべい）
- 下駄（げた）
- 草履（ぞうり）
- 浴衣（ゆかた）



折り紙は面白い



鶴のティバッグ



お茶のお菓子は流行・。話も弾む

2025年秋に海外留学をご予定の方へ

日本茶エバンジェリスト



日本茶エバンジェリストとは？

日本文化の中核である日本茶について学んでいただき、こちらから提供する茶器や茶葉を留学先に持って行って、**現地で日本茶を普及する活動**を行なっていただきます。

日本茶エバンジェリストの特典

- ・日本の代表として世界中の仲間に会える！
- ・日本文化（日本茶の知識）が身につく。
- ・日本茶の茶器・茶葉（約3万円相当）がもらえる。
- ・茶産地ツアー、日本茶カンファレンスにご招待。

※参加費・受講料は無料！（ただし交通費は自己負担）

- ・世界主要都市には、日本茶エバンジェリスト卒業生（第3期生が中心）がチューターとして、オンラインでサポートしてくれるから安心！
- ・現地メンバーと連携して、グローバルなネットワークで日本茶の普及活動を実施してください！



日本茶に興味のある人ならだれでも！

煎茶、抹茶、ほうじ茶、玄米茶、など

- 2025
4/1 — 募集開始
- 5/31 — **5月31日応募締切**
- 6/2 — **書類選考結果発表**
- 6/2~8 — 自己PR動画制作
- 6/3~12 — オンライン面接
- 6/13 — **最終選抜結果発表**
- 6/20 — 3万円分の茶器・茶葉のお届け
- 6,7月 — オンライン日本茶セミナー
(6/25, 7/1, 7/8, 7/15 20:00-22:00)
- 7/19 — 【関東】日本茶カンファレンス（東京）
- 7/20 — 【関東】茶産地ツアー（茨城・吉田茶園）
- 7/26 — 【関西】日本茶カンファレンス（京都）
- 7/27 — 【関西】茶産地ツアー（京都・おふぶ茶苑）
- 8月~ — 留学先での普及活動の実施
- 10月中旬 — 留学先からのオンラインミーティング
- 2026
1/24 — オンライン最終報告会

日本文化を身につけろ！



応募・詳細はこちらから！

募集期間

2025年4月1日～5月31日

<https://gjtea.org/jp/tea-eva/>

実施者：一般社団法人 国際日本茶協会（<https://gjtea.org/>）
運営者：日本茶業体制強化推進協議会（事務局：公益社団法人 日本茶業中央会）
後 援：農林水産省

第4期

0-CHAは世界語 行ってらっしゃ～い

