

「八女茶ソムリエスクール」事業スタート！！

八女市の中心的産業・観光資源である「八女茶」を美味しく楽しく入れることが出来る人財を育成する事業として「八女茶ソムリエスクール」をスタートしました。

ペットボトル商品や多様な飲料の広がりとともに、八女茶をはじめ日本茶を急須で淹れて味わう人が少なくなっています。日本茶の全国品評会に毎年トップクラスの茶を出品する八女市では、八女茶を知り美味しく淹れることが出来る人財の育成が急務と位置づけ令和4年度から4年間で各種コースの設定に取り組みます。

初年度となる令和4年度は「八女茶コンシェルジュコース」を設定。

第1回目の講座には「新茶まつり」（5月4日開催）で選ばれたばかりの「八女茶娘」が受講しました。

八女茶の美味しい入れ方や歴史、効能などを専門家から伝授され、熱心にメモを取る受講生の姿がみられ、受講後には認定証と認定バッジが学校長の仁田原氏より授与されました。



午前：座学の部



午後：呈茶体験



第1回目受講生と講師陣



認定証と認定バッジ



◆八女茶ソムリエスクール事業計画

令和4年度 八女茶コンシェルジュコース開設

目 的：八女茶を美味しく楽しく淹れる方法を学び八女茶ファンの輪を広げる

内 容：1日コース

午前に座学講座を2コマ（①八女茶を学ぶ、②八女茶に触れる・淹れる）

午後より八女茶の呈茶体験（季節感のある八女茶の楽しいアレンジコース）

開 講 日：毎月2日

募集人数：4名

受 講 料：7,700円（税込み）

令和5年度 八女茶ジュニアソムリエコース（概要）

目 的：八女茶を学び、八女茶の淹れ方や特徴を補助的にアドバイスできる人財の育成

内 容：八女茶の特徴やおいしさを深く理解し実践的な経験を体験。本スクール内外での補助講師として活躍できるスキルを身に付ける。

令和6年度 八女茶ソムリエコース（概要）

目 的：八女茶のプロの伝道者として指導・活躍できる人財の育成

内 容：八女茶の特徴や美味しさ、楽しみ方を広く伝える専門知識を学ぶ。また、野猿茶の文化歴史・地域特性、八女茶業関係組織の事業内容を理解する。各種公式イベントなどで正講師として活躍できるスキルを身に付ける。

令和7年度 八女茶マスターソムリエコース（概要）

目 的：八女茶のプロの伝道者を育成できる人財の育成

内 容：オリジナル呈茶や食事とのペアリングなどを開催できる能力を育成。深く八女茶の文化歴史を理解し、八女茶ソムリエを指導できる講師能力を身に付ける。

◆主催：八女商工会議所 産業交流センター

◆後援：八女市、福岡八女農業協同組合、福岡県茶生産組合連合会、福岡県茶業振興推進協議会、福岡県茶商工業協同組合、八女茶卸組合、福岡県茶業青年団

◆組織：学 校 長 仁田原 寿一（福岡県茶生産組合連合会理事）★

副 校 長 木屋 康彦（木屋芳友園三代目社長／日本茶鑑定士）

専任講師 竹中 昌子（八女市横町町家交流館八女茶専任講師）★

講 師 中島 丈博（福岡県茶業青年団団長／中島製茶本舗）

牛島 啓太（福岡県茶業青年団／牛島製茶四代目社長）★

松延 久良（福岡県茶業振興推進協議会事務局長）★

東 穂積（福岡県茶生産組合連合会事務局長）★

★：日本茶インストラクター資格保有者