通信教育で学ぶ

日本茶インストラクター講座
日本茶アドバイザー講座

2025

NPO 法人 日本茶インストラクター協会
https://www.nihoncha-inst.com

Photo : Takehiro Iikawa

日本茶インストラクター認定制度とは

近年、日本茶に含まれるいろいろな成分が健康に対して効果・効能をもつことが、多くの研究者によって明らかにされ、社会的にも日本茶への関心が高まっています。「日本茶インストラクター認定制度」は、日本茶についての正しい知識を持つ者を認定することを目的に、1999年に制定されました。

NPO法人日本茶インストラクター協会とは

NPO法人日本茶インストラクター協会は、日本茶インストラクター認定制度の円滑な推進と、日本茶インストラクターおよび日本茶アドバイザー等の育成と認定、その活動支援により、日本茶の普及と歴史ある日本茶文化の継承、そして新たな日本茶文化を創造し、もって広く社会の健康と文化及び教育の向上に寄与することを目的に2002年2月に設立された特定非営利活動法人（NPO法人）です。

資格の種類

日本茶検定

認定資格ではなく、もっと気軽に日本茶の知識を試してみたい方のためのインターネット検定。年3回（3月・7月・10月）実施。公式テキスト『改訂版日本茶のすべてがわかる本』（発売:農文協）は書店にて販売中。
詳しくは協会ホームページをご覧ください。

初級 日本茶アドバイザー

日本茶に対する興味・関心が高く、日本茶全般について初級レベルの知識を有する資格者です。

《主な活動事例》
茶販売店でのお茶選びのサポート、日本茶教室でのアシスタント、茶関連イベントでの案内役など

中級 日本茶インストラクター

日本茶に対する興味・関心が高く、日本茶全般について中級レベルの知識及び技能を有する資格者です。
日本茶アドバイザー資格がなくてもチャレンジできます。

《主な活動事例》
日本茶教室の開催、日本茶カフェプロデュース、学校・カルチャースクール等講師など

準上級 日本茶シニア・インストラクター

日本茶インストラクター資格取得後、会員として継続 3 年以上の活動経験を有する者が受験できます。

上級 日本茶マスター

日本茶シニア・インストラクター資格取得後、会員として継続2年以上の活動経験を有する者が受験できます。

資格の取得方法

日本茶アドバイザー

通学コース

日本茶アドバイザー養成スクール
↓
規定日数出席
↓
修了試験合格
↓

受験コース

日本茶アドバイザー通信講座受講（推奨）
↓
WEB講習視聴
↓
日本茶アドバイザー認定試験申込（筆記）
※手続必要
↓
合　格
↓

通信講座コース

中級資格者向けの講座のため学習内容は難しくなりますが、将来、日本茶インストラクターを目指す方には、通信講座コースがお勧めです。

日本茶インストラクター通信講座受講
↓
日本茶インストラクター通信講座修了
※修了基準はP4参照
↓
日本茶アドバイザー資格を申請
↓

日本茶アドバイザー認定

日本茶インストラクター

受験コース

日本茶インストラクター通信講座受講（推奨）
↓
日本茶インストラクター認定試験申込
※手続必要
↓
筆記試験
- - - - -合格者のみ
↓
実技試験
↓
最終合格
↓

日本茶インストラクター認定

※通学コースの概要は3ページをご覧ください。詳細はお問い合わせください。
※認定試験のお申込みは別途必要です。詳細は受験要項をご覧ください。
※認定日は4月1日です。

2025年度 NPO法人日本茶インストラクター協会認定試験概要(予定)

※詳細は 7 月頃発表される試験要領でご確認ください。

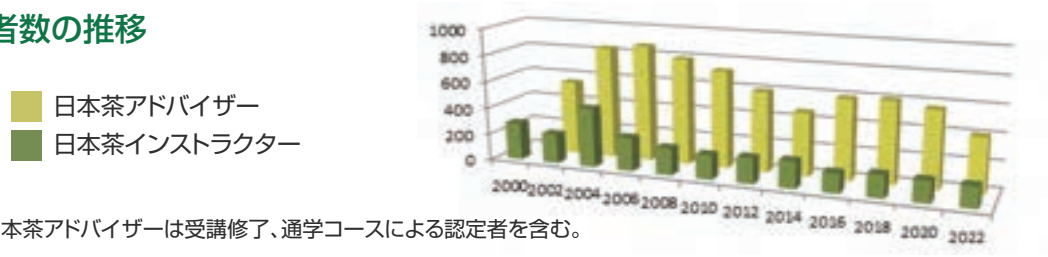
日本茶アドバイザー

①試験日　：2025年11月9日(日)
②会場(予定)：札幌、東京、静岡、名古屋、京都、福岡、鹿児島
③受験申込　：2025年8月1日～8月31日(必着)
④試験方法　：筆記試験／マークシートによる○×式
⑤筆記試験出題分野：
茶の歴史、茶業のあらまし、茶の栽培、茶の製造法、茶の利用
茶の健康科学、茶の化学、茶の品質審査と鑑定、茶の淹れ方、伝え方の基本
⑥受験資格
・2026年4月1日で18歳に達していること
・日本茶インストラクター協会指定の「WEB講習」の視聴
⑦受験料　：通信講座受講者は11,000円(税込)

日本茶インストラクター

①試験日　：第一次試験《筆記試験》2025年11月9日(日)
：第二次試験《実技試験》2026年　2月1日(日)
②会場(予定)：札幌、東京、静岡、名古屋、京都、福岡、鹿児島
③受験申込　：2025年9月1日～9月30日(必着)
④試験方法　：筆記試験／マークシートによる五肢択一式
：実技試験／茶鑑定試験および口述試験
⑤筆記試験出題分野：《10分野》
茶の歴史、茶業のあらまし、茶の栽培、茶の製造法、茶の利用
茶の健康科学、茶の化学、茶の品質審査と鑑定、茶の淹れ方、伝え方の基本
⑥受験資格　：2026年4月1日で20歳に達していること。
⑦受験料　：22,000円(税込)

認定者数の推移



※日本茶アドバイザーは受講修了、通学コースによる認定者を含む。

NPO法人日本茶インストラクター協会への入会について(任意)

資格の認定を受けられた方々の組織化と活動支援のため、NPO法人の活動趣旨にご賛同頂ける方の入会をおすすめしています。
なお、会員特典の内容は変更することがあります。詳細は入会書類でご確認ください。

(1)会員の特典
資格の認定後、希望者はNPO法人日本茶インストラクター協会に登録会員として入会することにより、次の特典を受けることができます。

日本茶アドバイザー
①日本茶アドバイザーバッヂの貸与
②日本茶アドバイザー会員証(免許証サイズの身分証)の交付
③会報の定期配付(年4回)
④会員専用ホームページのパスワード発行
⑤資質向上研修会への参加
⑥茶器セットの貸し出し
⑦各種情報の提供
⑧各種イベント等、ブロック支部活動への参加
⑨NPO活動総合保険の適用
⑩各種証明書の発行 ※有料

日本茶インストラクター
①日本茶インストラクターバッヂの貸与
②日本茶インストラクター会員証(免許証サイズの身分証)の交付
③会報の定期配付(年4回)
④会員専用ホームページのパスワード発行
⑤資質向上研修会への参加
⑥茶器セットの貸し出し
⑦各種情報の提供
⑧各種イベント等、ブロック支部活動への参加
⑨NPO活動総合保険の適用
⑩各種証明書の発行 ※有料
⑪日本茶インストラクター章(掲示用)の発行 ※希望者は有料
⑫日本茶シニア･インストラクターの受験資格(会員継続3年以上)

(2)会費について
入会金、会費は次のとおりです。

日本茶アドバイザー		日本茶インストラクター	
入会金	5,000円	入会金	10,000円
年会費	5,000円	年会費	10,000円

左：日本茶アドバイザー会員のバッヂ
右：日本茶インストラクター会員のバッヂ

講座と資格の疑問に答えるQ&A

Q 日本茶検定と日本茶インストラクター･アドバイザーの違いは?

A 検定…インターネットによる試験。本会では資格と区別しています。茶に関する知識の保有度を試すもので、「日本茶って何だろう?」と思っている人が気軽にチャレンジできるのが「検定」です。
資格…日本茶インストラクターは、筆記試験のほか、実技が必修の資格です。資格取得後も、研修等により知識のレベルの維持･向上が望まれます。日本茶の知識を得て、周りの人にも教えてあげたいと思う方には「資格」をお勧めします。

Q 日本茶アドバイザー講座と日本茶インストラクター講座の違いは?

A 「日本茶アドバイザー講座」は日本茶の基礎を習得したい方に、「日本茶インストラクター講座」は系統的かつ総合的に日本茶について習得し、日本茶の専門家を目指す方に適した講座内容です。
なお、日本茶インストラクター講座は日本茶アドバイザー講座の内容を含んでいます。

Q 日本茶インストラクターを取得するには、まず日本茶アドバイザーを取得しなければなりませんか?

A [日本茶アドバイザー→日本茶インストラクター]のステップ式ではありませんので、日本茶インストラクターを目指している方は、直接日本茶インストラクター講座を受講されることをお勧めします。
日本茶インストラクター講座の修了者は、申請により日本茶アドバイザー資格を取得できます。

Q 資格取得後は、どのような活動ができますか?

A 日本茶インストラクター協会では、原則的に仕事の斡旋はしておりませんが、資格取得後は次のような活動や利用がされています。
・日本茶教室の開催
・各種学校での講義、実習
・海外でのセミナー、文化交流事業
・日本茶カフェプロデュース
・茶関連イベントでの案内役
・TV出演、新聞･雑誌取材対応
・ボランティア活動
・茶業関係に就職(転職)
など

日本茶アドバイザー講座《初級》

日本茶アドバイザー認定試験対策講座
標準学習期間：3ヵ月～4ヵ月

テキストによる学習と問題形式のリポート添削で修得状況を確認できます。日本茶の淹れ方はWEB配信の動画で学習ができます。

「日本茶アドバイザー講座」(初級コース)は、日本茶アドバイザー認定試験の対策講座として、 短期間で効率的な学習をすることができます。 茶についての基本的な知識を身につけることができ、茶と消費者を結ぶアドバイザーとしての役割を担うことができます。テキスト教材とリポート添削による「通信学習」で構成される講座内容です。なお、WEB講習の視聴は「日本茶アドバイザー認定試験」の受験資格です。

教材内容

- ◆学習のしおり
- ◆テキスト
- ◆リポート
- ◆茶関係資料
- ◆課題茶
- ◆WEB講習

テキストの主な内容

※教材の内容は多少変更する場合があります。ご了承ください。

◆茶の歴史
茶の始まり、日本茶のあけぼの、日本茶文化の形成、茶市場の拡大と煎茶製法の発明、日本茶輸出と製茶技術の革新、喫茶文化の変容

◆茶業のあらまし
日本における茶の生産、日本における茶の収益性等、日本における茶の消費、日本における茶の流通と価格形成、日本における茶の輸出入、世界の茶生産･流通･消費、茶に関する法令及び自主規定等、日本の茶に関する行政及び試験研究、茶業団体

◆伝え方の基本
代表的な活動場面、「伝える」と「伝わる」の違い、伝える道具の進化、伝えるために役立つ道具、伝える方法の留意点、自身のスキルアップに向けて

◆茶の栽培
チャの栽培条件、茶種と品質特性、チャの繁殖法、チャの栽植、被覆園の管理、光合成、整枝、茶樹の更新、雑草防除、施肥、気象災害と防ぎ方、チャの摘採、摘採時期、病害虫と防除、農薬と安全性追求、病害虫の総合防除、有機農産物の認証と表示、特別栽培農産物、持続的農業と安全性

◆茶の製造法
製造法による茶の分類、茶の製造、仕上げ加工、特殊な茶の製造、茶を原料とした加工品、茶の貯蔵と包装、安全･安心な茶づくり

◆茶の健康科学
抗酸化作用、発がん抑制作用･がん予防･抗がん作用、抗動脈硬化作用、血圧上昇抑制作用、血糖上昇抑制と抗肥満作用、抗菌作用、抗ウイルス作用、抗アレルギー作用、脳、神経機能に対する作用、消臭作用、抗う蝕作用

◆茶の化学
茶の主要化学成分の性質と含有率、茶の品質と化学成分

◆茶の淹れ方
おいしさの構造、日本茶の特質、茶を淹れる要因が香味に及ぼす影響、場面に応じた茶の淹れ方、各種茶の淹れ方、家庭での茶の保存法

◆茶の利用
飲食用を目的とした茶、食べる茶の歴史、茶に係る需要の拡大

◆茶の品質審査と鑑定
官能審査法、科学的審査法、茶の鑑定技術

日本茶アドバイザー養成スクール

このスクールは、自分のペースで学習する通信講座に対し、通学で講師から直接指導を受け、修了基準をクリアすることにより日本茶アドバイザー資格を得られるものです。実践的で興味深いグループ実習を交えながら、日本茶全般にわたる基本知識を身につけます。

開講会場　東京、静岡、名古屋、京都
受講期間　期間中、通学5～6日
申込方法　各校の募集要項が決定次第、本会のホームページ(www.nihoncha-inst.com)に掲載します。または、電話にて希望会場の募集要項をご請求下さい。詳細が決定次第ご案内します。
受 講 料　74,800円*～100,000**円（予定）
＊　教材費、修了試験費を含みます。
** 茶器(急須、茶碗等)を含んだ場合の受講料です。
定　　員　最少開講人数は会場により異なります。

受講資格　18歳以上
基本的に全日程出席可能な方
(日本茶インストラクター、アドバイザー有資格者は受講できません)
修了基準　・10科目の内、7科目以上出席すること
(4科目欠席すると修了試験を受けられません)
・「日本茶の淹れ方」を視聴すること(ｽｸｰﾙ最終日)
・修了試験に合格すること(ｽｸｰﾙ最終日実施)
資格授与　修了者は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。(4月認定)

日本茶インストラクター講座《中級》

日本茶インストラクター認定試験対策講座
標準学習期間：4ヵ月～6ヵ月

テキスト・DVD・茶鑑定セットによる総合学習がすべて在宅で行えます。問題形式のリポート添削で修得状況を確認でき、修了基準に達すると申請により日本茶アドバイザー資格を取得することができます。

「日本茶インストラクター講座」(中級コース)は、日本茶インストラクター認定試験の対策講座として、短期間で効率的な学習をすることができます。茶に関する総合的、系統的な学習を目的に開発されているので、 茶についての専門的な知識、技能を身につけることができます。 茶関連企業・団体の社員研修として、また飲料・食品・流通の各分野に携わる方が茶についての専門性をより高める際に活用いただける講座内容です。

学習の流れ

お申込後、開講日に合わせて教材が届きます。

STEP1
テキストを学習して
リポート1を提出

STEP2
テキストを学習して
リポート2を提出

リポートは専任の添削講師が
丁寧に指導して返却します。

STEP3
テキストを学習して
リポート3を提出する
課題茶を鑑定する

※ 課題茶の鑑定とはDVD・茶鑑定セットにより茶の審査を行うものです。

修了
在籍期間(6ヵ月)内にリポート3通を提出し、各60点以上で修了証を発行。
修了者は申請により「日本茶アドバイザー資格」が取得できます。(最終リポート提出の翌年4月認定)

教材内容

◆学習のしおり
◆テキスト
◆リポート
◆DVD教材①～⑤ 非売品
①「茶の栽培」
②「荒茶の製造」
③「茶の仕上げ加工」
④「茶の品質審査と鑑定」
⑤「日本茶の淹れ方」
◆茶鑑定セット
◎器具セット
・審査盆 5枚
・審査茶碗 5客
・網匙 1本
◎鑑定用茶セット
・外観による茶期鑑定用
・外観による品質鑑定用
・内質による品質鑑定用
・茶種判定用
◆補助教材
「茶関係資料」 (公社)日本茶業中央会編 A4版
「茶の科学用語辞典」日本茶業学会編 A5版

※教材の内容は変更する場合があります。

テキストの主な内容

◆茶の歴史
茶の始まり、日本茶のあけぼの、日本茶文化の形成、茶市場の拡大と煎茶製法の発明、日本茶輸出と製茶技術の革新、喫茶文化の変容

◆茶業のあらまし
日本における茶の生産、日本における茶の収益性等、日本における茶の消費、日本における茶の流通と価格形成、日本における茶の輸出入、世界の茶生産・流通・消費、茶に関する法令及び自主規定等、日本の茶に関する行政及び試験研究、茶業団体

◆伝え方の基本
代表的な活動場面、「伝える」と「伝わる」の違い、伝える道具の進化、伝えるために役立つ道具、伝える方法の留意点、自身のスキルアップに向けて

◆茶の栽培
チャの栽培条件、チャの種類と栽培法、チャの肥培管理、気象災害と防ぎ方、チャの摘採、病害虫と防除、防除法、農薬と安全性追求、環境にやさしいチャの栽培

◆茶の製造法
製造法による茶の分類、生葉の管理、茶の製造、仕上げ加工、特殊な茶の製造、茶を原料とした加工品、茶の貯蔵と包装、安全・安心な茶づくり

◆茶の健康科学
抗酸化作用、発がん抑制作用・がん予防・抗がん作用、抗動脈硬化作用、血圧上昇抑制作用、血糖上昇抑制と抗肥満作用、抗菌作用、抗ウイルス作用、抗アレルギー作用、脳、神経機能に対する作用、消臭作用、抗う蝕作用

◆茶の化学
茶の主要化学成分の性質と含有率、茶の品質と化学成分、茶の分析法と検査法

◆茶の淹れ方
おいしさの構造、日本茶の特質、茶を淹れる要因が香味に及ぼす影響、場面に応じた茶の淹れ方、各種茶の淹れ方、家庭での茶の保存法

◆茶の利用
飲食用を目的とした茶、食べる茶の歴史、茶に係る需要の拡大

◆茶の品質審査と鑑定
官能審査法、茶品質の特性評価と成分分析、茶の鑑定技術

※教材の内容は多少変更する場合があります。
ご了承ください。

教材内容のご紹介

茶の歴史、栽培、製造法、健康科学…そして、日本茶の淹れ方や鑑定法など。
日本茶に関する総合的、系統的な学習ができます。

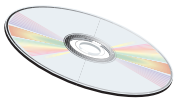
▼テキストには、専門的な解説が豊富に、わかりやすく書かれています。
高校卒業程度の学力を有する方であれば学習していただける内容です。

例①／
注目されている「カテキン」をはじめ、緑茶成分がもつ様々な作用について、図解をまじえて、専門的に解説。

例②／
茶の種類別にふさわしい急須や茶碗など「茶器」の選び方は、新たな興味・関心を広げてくれます。

DVD教材の内容

映像を見ることでテキストの理解が深まります。
※インストラクター講座のみの教材です。

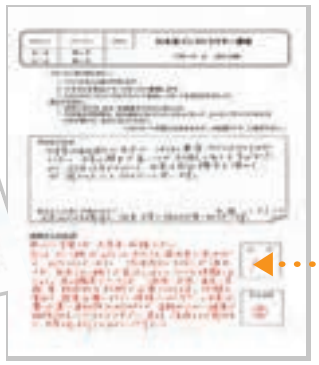


茶の栽培……茶園の管理やチャの栽培方法について説明しています。
荒茶の製造……生葉から荒茶ができるまで製茶機械の動きを中心に説明しています。
茶の仕上げ加工……荒茶が仕上げ茶になるまでの加工方法について説明しています。
茶の品質審査と鑑定…審査用具の使い方や審査方法について説明しています。
日本茶の淹れ方……日本茶インストラクターが日本茶の淹れ方のポイントを紹介しています。

リポート添削のご紹介

リポートは、問題形式です。添削講師が、その添削と講評をつけて返信します。

▼日本茶インストラクター講座の場合は３回、日本茶アドバイザー講座は2回のリポート添削を行います。



例①／リポートは問題形式。テキストで学んだ「茶の歴史」や「栽培」、「健康科学」などについて、解答していきます。ステップがあがると、記述式の問題等もあります。

例②／添削内容とあわせて、添削講師からの講評コメントが記入されます。次の学習へのヒントにもなります。

修了証発行について

日本茶アドバイザー講座

- 在籍期間（4ヵ月）以内にリポート2冊を提出し、各リポートが修了基準60点に達していること。
- 指定のWEB講習を視聴すること。

以上2点を満たした方には修了証を発行します。

日本茶インストラクター講座

在籍期間（6ヵ月）以内にリポート3冊を提出し、各リポートが60点に達している方は修了証を発行（4ヵ月以内平均90点以上で優秀修了証を発行）します。また、修了者は申請により、「日本茶アドバイザー資格」が取得できます。
（最終リポート提出の翌年4月認定）

日本茶インストラクター／添削講師
山脇 和子 さん

受講を通して、ご自分にもご家族にもお客様にも、とびきりおいしい日本茶を自信をもって淹れることができるようになるのはこの講座の魅力の一つです。

お一人お一人の夢そして目標をこの講座を介してぜひ達成してください。初めは不安もあるでしょうがご安心ください。添削講師は皆様のやる気、知識欲をバックアップしていきます。現在多くの先輩たちも国内外で活躍していらっしゃいます。勉強時間の確保に悩んだとき、くじけそうになった時などはリポートの感想欄にその気持ちも書き込んでください。皆様の志に想いを馳せながらの添削を心掛けています。ぜひご一緒に試験突破を目指しましょう。皆様に栄光あれ!

受講修了者の声

この講座で学ばれている方々のめざす目標や目的はいろいろ。また、学ぶ方の年齢や職業、環境もそれぞれ違う中、自分に合わせた学び方を実現されています。講座での学習を通して、日本茶の持つ奥深さに気づき、数ある茶の中から状況に応じて日本茶を選び、淹れ方にも工夫を加えるなど、新しい日本茶との出会いが、一人一人の新たな道を拓くきっかけになっています。

茶についての知識が体系的にまとめられていて、使いやすいテキストでした。DVD・茶鑑定器具・茶葉サンプルなど様々な方法で日本茶を勉強することも出来、とても楽しかったです。

おいしいお茶を淹れるコツ、お茶の良し悪しの判別など、この講座で学んだことを今後に活かし、将来日本茶カフェを開業したいと思います。

（20歳代女性・会社勤務）

日常飲んでいる日本茶がこれほど奥深く、しかも身体に良いと知りました。

難しいと思う箇所もありましたが、毎回丁寧な添削と今後の勉強方法のアドバイス等とても心強く、リポートが返却されるのが楽しみでした。

（50歳代女性・主婦）

普段ふつうに常飲していた日本茶の奥深さを知りました。

ホストファミリーとしてフランス人の子が来日していた際、彼女がお茶好きということで、冷茶をもてなしてみたりと講座の勉強が役に立ちました。日本国内に留まらず、海外でも多くの人たちに広めたいと思います。

（30歳代女性・会社勤務）

通信教育というものを初めて受けました。お茶の営業に携わっていますが、今まで茶について勉強不足だったと痛感しました。今は知識が増えていくことが楽しくなり、仕事に意欲が湧いてきました。

（40歳代男性・茶卸業勤務）

育児中ですので、通信教育は自分のペースで学習することができました。

学習内容は、想像していたよりも専門的でしたが、その分やりがいを感じました。茶の栽培から製造まで実に多くの工程があることを知り、生産に携われている方に感謝しながら飲むようになりました。

（30歳代女性・主婦）

日本茶の歴史から栽培、製造、淹れ方、健康科学…あらゆる面から勉強になりました。これからは日本茶のすばらしさを多くの人に広めていきたいと思います。

（60歳代男性・無職）

資格取得後の活動

NPO法人日本茶インストラクター協会に入会すると、日本茶の知識をより深めるための勉強会や、産地見学などの研修会に参加することができます。“お茶が好き”という共通点を持つ友人ができ、地域の活動に参加したり、一緒にイベントを企画するグループも増えています。

石垣 理恵さん

日本茶インストラクター
認定番号　22−4723
(北海道ブロック)

子どもの頃から、毎日欠かさずお茶を飲んでいました。日本茶専門店で働くようになり、日本茶インストラクターの資格を知りました。忙しい日々の中、試験勉強をするのは難しかったですが、3度目の受験でようやく合格することができました。

カフェ営業が長年の夢でしたので、勉強した知識を生かして日本茶専門のカフェを始めました。(厳密にはカフェを開いた年にようやく合格!)

お客様に急須で淹れた日本茶と手作り菓子を出し「おいしい」と言っていただけるのは何よりの喜びです。玉露、煎茶の淹れ方、品種別飲み比べ等の講座も少しずつ開催するようになり、お客様とのお茶の縁が広がり深まっていきます。お茶には人を繋げる力があるのです。

写真は『和紅茶の品種別　飲み比べの会』の時のもの。「こんなに紅茶がおいしいなんて」との感想をいただき大変嬉しかったです。

水野 弘恵さん

日本茶インストラクター
認定番号　08−2217
(関西ブロック)

17年ほど前、茶畑も見たことがないぐらいお茶について何も知りませんでしたが、いつも飲んでいるお茶をもっとおいしく淹れることはできないかな?という軽い気持ちで通信教育を受講してみることにしました。

テキストには淹れ方だけではなく、お茶の歴史、栽培、製造、化学…などあらゆることが詰まっていて、すっかり日本茶の魅力に引き込まれていきました。有難いことに、資格をとってからも、先輩インストラクターをはじめ、お茶屋さん、お茶農家さんなどいろんな方から学ばせていただく機会に恵まれました。

今は大阪府支部役員の一人として、イベントや勉強会の企画運営にあたっています。大阪府支部の行事「一日体験ツアー」は会員同士の交流も兼ねて茶産地を訪ねる研修ですが、コロナ禍のときはオンラインで八女の玉露茶園を訪ねるツアーを企画しました。(写真)

大好きな日本茶の普及に関わりつつ、楽しみながら自分自身の勉強を続けられることにとても感謝しています。

古城 博隆さん

日本茶インストラクター
認定番号　22−4904
(南九州ブロック)

私は鹿児島県でお茶の生産・製造を行っているお茶農家の4代目です。幼い頃からお茶に触れ、県立農大茶業科でお茶の基礎を学んだということもあり、栽培や製造についての知識はありましたが、もっと日本茶についての幅広い知識を身につけたいと思い、資格の取得を目指しました。

資格を取得してからは、主に小学校でのお茶の淹れ方教室や百円茶屋等の活動を行っています。消費者の方とお茶を通じて触れ合うことで、農家の私では考える事もなかった質問や意見をいただくこともあり、私自身の勉強にもなっています。そうした中で、「急須で淹れたお茶はおいしかった」「また家でもお茶を淹れたい」等の感想を聞けた時は、資格を取得して良かったと改めて感じました。

我々お茶農家は現在、リーフ茶離れによる荒茶価格の低迷等、厳しい状況が続いています。私もこの資格を活かし、少しでも日本茶の普及に貢献できるよう活動を続けていきたいと思います。

2025年度受講申込概要

◆開講日（在籍期間が始まる日）

【日本茶インストラクター講座】
4月15日～10月1日までの各月1日または15日

【日本茶アドバイザー講座】
4月15日～8月1日までの各月1日または15日

※希望する開講日の７日前までにお申し込みください。
※4月1日より受付を開始いたしますが、教材は開講日の前日までに届くよう発送します。
※2025年度の認定試験を受験する場合は、7月頃までに受講を開始されることをお勧めします。

◆受講料

【日本茶インストラクター講座】
一括払い受講料　82,500円（税込）
※鑑定器具不要の場合 71,500円（税込）
※以下対象の方はお問い合わせください。
分割(3回）払いご希望の方。（所定の申込用紙を送付します）
分割受講料合計85,800円（税込）
会社・団体等5名以上でお申し込みの方。（割引制度があります）
海外発送希望の方（7月より受付予定）

【日本茶アドバイザー講座】
受講料　35,200円（税込）

◆申込方法

オンラインで申込書の受付ができます。
(分割・団体申込を除く)
詳しくはホームページをご覧ください。

1, 受講申込書にご記入ください。
下記申込書をコピーまたは切り取り、必要事項を記入してください。
2, 受講料を銀行振込にて、ご入金ください。
(振込手数料はご負担ください。)
3, FAXまたは郵送にて当協会までお申し込みください。

お振込み先

◆銀行振込　銀行名　三井住友銀行　浜松町支店
名義人　日本茶インストラクター協会
口座番号　普通　7372772

◆お振込金額　日本茶インストラクター講座　82,500円（税込）
《 鑑定器具不要の場合　71,500円（税込）》
日本茶アドバイザー講座　35,200円（税込）

注１）認定試験受験のお申し込みは別途必要です。
詳細は教材に同封する受験要項をご覧ください。

注2）キャンセルは原則としてお受けしませんが、お申し込み後1週間以内に解約をご希望の方は、当協会宛にご連絡ください。お支払いいただいた受講料の全額を返金いたします。（払戻にかかる手数料は受講者のご負担となります。）但し、教材到着後、開封した場合のキャンセルはお受けできません。

お申し込み・お問い合わせ先　電話受付 9:30～12:00、13:00～17:00（土日祝休）

NPO法人 日本茶インストラクター協会　https://www.nihoncha-inst.com
〒105−0021 東京都港区東新橋2−8−5−5F　教育事務 TEL：03−5402−6078　FAX：03−3459−9518

キ リ ト リ 線

FAX. 03-3459-9518
オンライン申込はホームページをご覧ください。

受講申込書

申込日 2025年　　月　　日
※入金後にお申し込みください。

開講希望日 ※希望する開講日の7日前までにお申し込みください。	**月　1・15 日開講**（いずれかに○印） ※開講は4月15日から アドバイザー8月1日まで、インストラクター10月1日まで。 ※開講日の前日までに、教材が届くよう発送します。
受講申込講座 （いずれかに ☑ 印）	☐ **日本茶インストラクター講座**（82,500円税込） 茶鑑定器具セット（4ページ参照）をお持ちの方。 ☐ **茶鑑定器具セット不要**（71,500円税込） ☐ **日本茶アドバイザー講座**（35,200円税込） 2025年度の日本茶アドバイザー認定試験を受験する場合、8月25日までにWEB講習（45分程度）を視聴することが、受験申込に必要な条件となります。（詳細は受講者に案内）
講座代金の振込日	入金日［　　月　　日］ 振込名義人が受講申込者と異なる場合 名義人［　　］
ふりがな **氏　名**	**歳**　**男 ・ 女**　※任意回答
教材送付先 ※勤務先の場合は、会社名まで必ずご記入ください。	〒 □□□-□□□□ 都 道 府 県 TEL　　（　　）
【参考】認定試験について（いずれかに○印）	**1. 本年度受験する**　**2. 受験は来年以降**　**3. 受験しない**　HP

※認定試験のお申し込みは別途必要です。お知らせいただいた個人情報は、教材の発送および試験情報をお伝えするために利用し、その目的以外での使用は致しません。