

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

2022



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

Photo: Taketere 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、日本茶と消費者の接点となり、日本茶文化の発展及び日本茶の正しい理解と普及を指導できる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『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

日本茶に対する関心が高く、茶全般の知識及び技術の程度が、消費者の指導・助言や日本茶インストラクターのアシスタントとしての適格性を備えた初級指導者。

《主な活動内容》  
販売店での消費者への指導・助言、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

日本茶の全てにわたる知識及び技術の程度が、消費者や初級指導者を指導する適格性を備えた中級指導者。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。

《主な活動内容》  
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各種講習会講師、通信教育添削講師、日本茶アドバイザーの育成・指導など

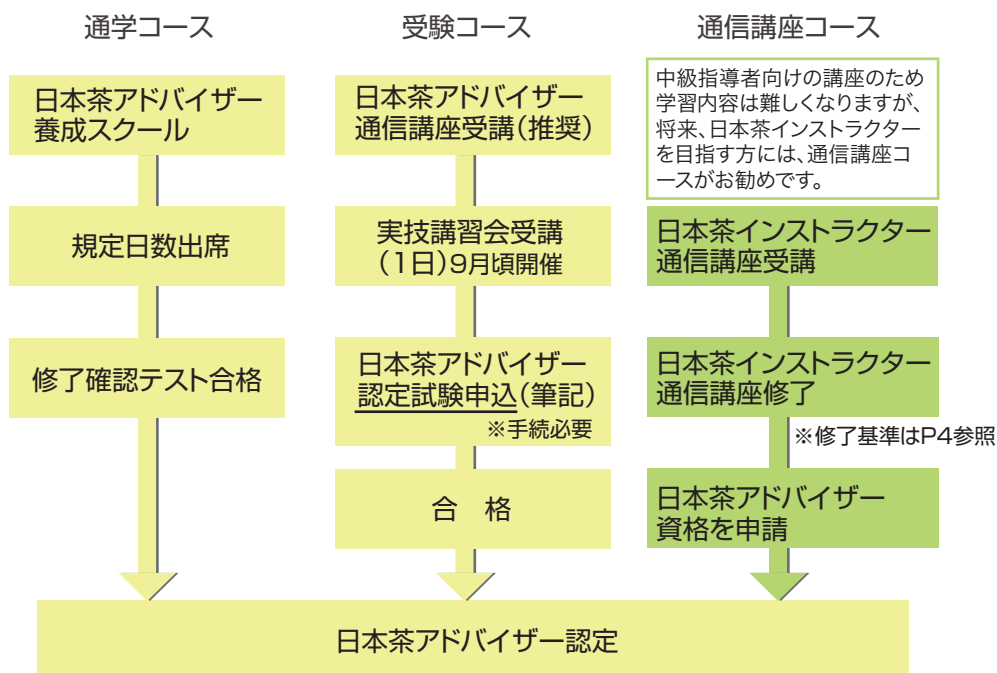
### 上級 日本茶マスター

日本茶インストラクターとして3年以上の活動と経験を有し、日本茶に関する分野別の専門的知識及び技術の程度が特に優れた上級指導者。

《主な活動内容》  
各種研修会・講習会講師、日本茶インストラクターの育成・指導など

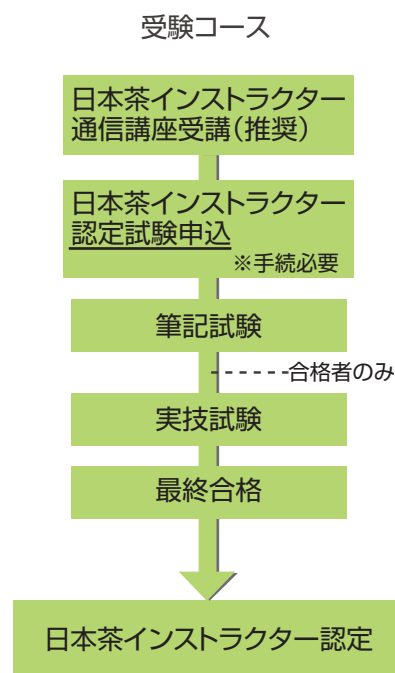
## 資格の取得方法

### 日本茶アドバイザー



※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。

### 日本茶インストラクター



# 2022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

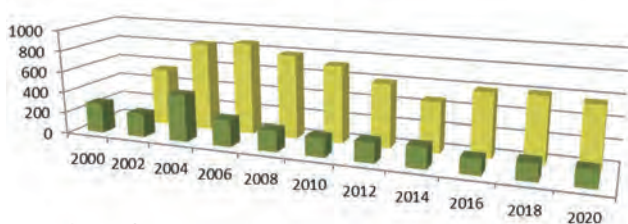
- ①試験日 : 2022年11月13日(日)
- ②会場(予定): 札幌、東京、静岡、名古屋、京都、福岡、鹿児島
- ③受験申込 : 2022年8月1日~8月31日(必着)
- ④試験方法 : 筆記試験/マークシートによる○×式
- ⑤筆記試験出題分野 :  
茶の歴史、茶業のあらまし、茶の栽培、茶の製造法、茶の利用、茶の化学、茶の健康科学、茶の品質審査と鑑定、茶の淹れ方、インストラクション技術
- ⑥受験資格  
・2023年4月1日で18歳に達していること。  
・日本茶インストラクター協会指定の「実技講習会」受講修了(見込)者
- ⑦受験料 : 通信講座受講者は11,000円(税込)

## 日本茶インストラクター

- ①試験日 : 第一次試験(筆記試験)2022年11月13日(日)  
: 第二次試験(実技試験)2023年 2月5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 : 2022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、インストラクション技術
- ⑤筆記試験出題分野 : 《10分野》  
茶の歴史、茶業概要、茶の栽培、茶の製造法、茶の利用、茶の化学、茶の健康科学、茶の品質審査と鑑定、茶の淹れ方、インストラクション技術
- ⑥受験資格 : 2023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
- 日本茶インストラクター



※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)

本会では、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法人としての本会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。

### (1) 会員の特典

資格の認定後、希望者は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ジの貸与
- 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IDとパスワードの発行
- 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ジの貸与
- 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IDとパスワードの発行
- ⑤資質向上研修会への参加
- ⑥教室開催用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通信講座添削講師の就任資格(研修制度あり)
- ⑬日本茶アドバイザー専任講師の受験資格

### (2) 会費について

日本茶インストラクター協会への入会金、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ジ  
右: 日本茶インストラクター会員のバッジ

## 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?」と知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…筆記試験のほか、実技(鑑定・インストラクション)が必修の指導者資格です。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いませんが、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ナビゲーター
- ・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講師より直接指導が受けられる実技講習会(1日)。また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、技能、インストラクション技術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2冊と2回のリポート添削による「通信学習」と、茶の鑑定方法などを講師が直接指導する「実技講習会(1日)」で構成される講座内容です。なお通学学習である実技講習会の受講修了は、「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ⅠⅡ
- ◆リポートⅠⅡ



### テキストの主な内容

#### テキストⅠ

- 第1章 茶の歴史
- 第2章 茶の栽培
- 第3章 茶の製造法
- 第4章 茶の利用
- 第5章 茶の品質審査と鑑定

#### テキストⅡ

- 第1章 茶業のあらまし
  - 第2章 茶の化学
  - 第3章 茶の淹れ方
  - 第4章 茶の健康科学
  - 第5章 インストラクション技術
- ※教材の内容は多少変更する場合があります。ご了承下さい。

### 実技講習会(1日)

茶の鑑定方法などを講師の直接指導により学習できる「実技講習会」です。実技講習会の受講修了は、「日本茶アドバイザー認定試験」の受験資格です。

開催時期 9月頃  
会場 全国7会場  
札幌、東京、静岡、名古屋、京都、福岡、鹿児島(予定)



◀実技講習会の様子

※詳細は受講中にご連絡します。

※新型コロナウイルス等の感染拡大状況によっては、実技講習会(通学1日)を、インターネット動画配信による「在宅学習」に変更することがあります。

## 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(宇治)  
受講期間 期間中、通学5回  
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 68,200円\*~75,680\*\*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。  
2022年度は会場の収容定員の50%以内、消毒等の感染症対策を講じて実施する予定です。

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 ・8科目の内、6科目以上出席すること  
(必修科目及び3科目以上欠席された方は修了試験を受けられません)  
・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》

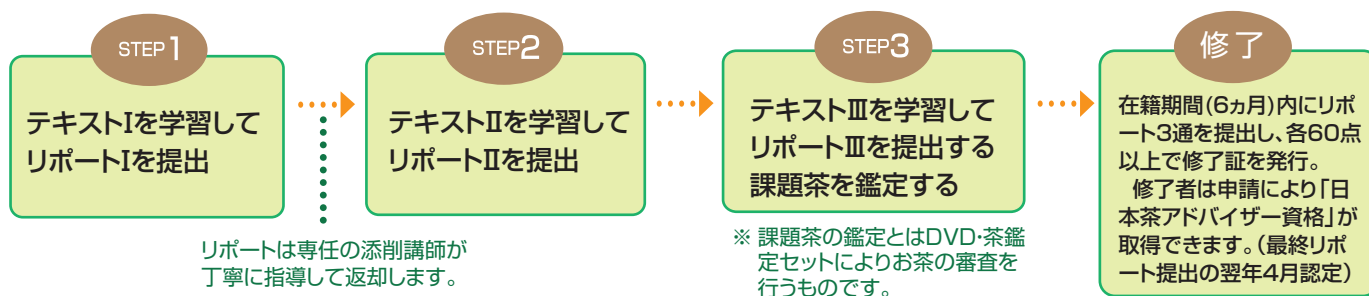
日本茶インストラクター認定試験対策講座  
標準学習期間：4ヵ月～6ヵ月

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、インストラクション技術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頂ける講座内容です。



**学習の流れ** お申込後、開講日に合わせて教材が届きます。



## 教材内容

- ◆学習のしおり
- ◆テキストⅠⅡⅢ
- ◆リポートⅠⅡⅢ
- ◆学習のポイントⅠⅡⅢ
- ◆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
 

・審査茶碗	5客
・鑑定スプーン	1本
・網匙	1本
・審査盆	5枚
  - ◎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



## テキストの主な内容

### テキストⅠ

第1章 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

第2章 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、病虫害と防除、防除法、農業と安全性追求、環境にやさしいチャの栽培

第3章 茶の製造法  
茶製造の原理、生葉管理、茶の製造、仕上げ茶の製造、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

※教材の内容は多少変更する場合があります。ご了承下さい。

### テキストⅡ

第1章 茶の化学  
茶の主要化学成分の性質と含有率、日本茶の品質と化学成分、茶の分析法と検査法

第2章 茶の淹れ方  
日本茶をおいしく淹れるポイント、茶の淹れ方、場面に応じた茶の淹れ方とバリエーション、家庭での茶の保存法、お茶の淹れ方教室シナリオ例

第3章 茶の健康科学  
抗酸化作用、発がん抑制作用・抗がん作用、抗動脈硬化作用、血圧上昇抑制作用、血糖上昇抑制作用と抗肥満作用、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

第4章 茶の利用  
茶を使った料理・歴史、茶を使った料理の主材料、茶を使った商品の例

### テキストⅢ

第1章 茶業概要  
生産、収益性、消費、流通と価格形成、輸出入、世界の茶の生産と流通、法令及び自主規定等、行政及び試験研究、茶業団体

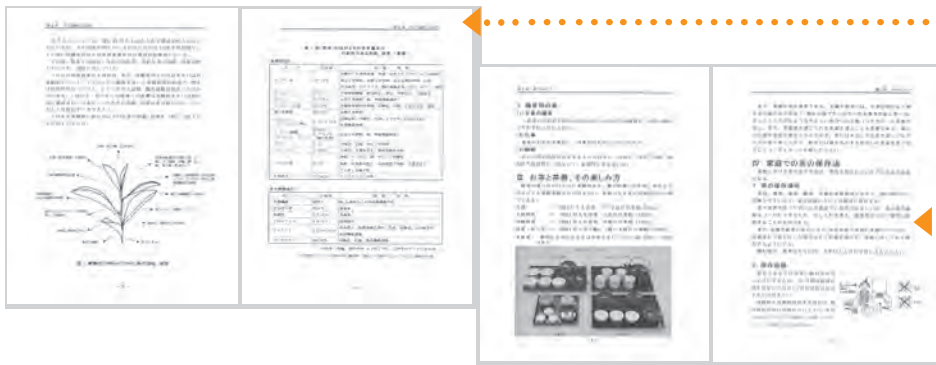
第2章 茶の品質審査と鑑定  
官能審査法、科学的審査法、茶の鑑定技術

第3章 日本茶インストラクターのインストラクション技術  
日本茶インストラクターに求められる能力、受講者の興味を引き付ける工夫、服装、態度、話し方、質問の仕方・受け方、レッスンプランの作り方 他

# 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。

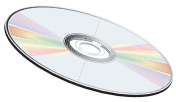
▼テキストには、専門的な解説が豊富に、わかりやすく書かれています。  
高校卒業程度の学力を有する方であれば学習していただける内容です。



例①/  
注目されている「カテキン」をはじめ、様々なお茶の成分がもつ効用について、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



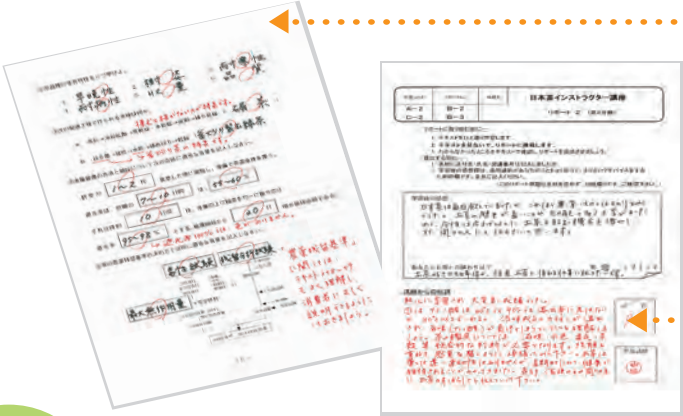
映像を見ることでテキストの理解が深まります。  
※インストラクター講座のみの教材です。

- 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。

# レポート添削のご紹介

レポートは、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。

▼レポートは、テキストごとにまとめられています。テキストに合わせて、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回のレポート添削を行います。



例①/ レポートは問題形式。テキストで学んだ「茶の歴史」や「栽培方法」、「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。1冊ごとに取り組めるので、明確な目標を持つことができます。

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、さらに、意欲を高めてくれる内容です。

## 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)以内にレポート2冊を提出し、各レポートが修了基準60点に達していること。  
・ 当講座指定の実技講習会に出席し修了していること。  
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)以内にレポート3冊を提出し、各レポートが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。(最終レポート提出の翌年4月認定)

日本茶インストラクター／添削講師  
**成瀬 文 さん**

受講者は20～80歳代の方まで幅広く、お茶との関わり方も様々ですが、「お茶が好き」という思いは同じです。ここ数年は海外からの受講も増えているようで、それだけ海外で日本茶の関心が高いという事なのでしょう。いつでも自由な時間に勉強できるという通信教育の利点を活かし、皆さん熱心に取り組んでいらっしゃいます。レポートのコメント欄は、添削講師が皆様と対話できる唯一の場です。学習中に感じたことやお茶への思いなどお気軽にご記入ください。皆様がこの学習からお茶の奥深さを知り、学ぶ楽しさを実感して頂けるよう、私も添削でお手伝いさせていただきます。



## 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き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関し、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、レ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、生産に携わら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、おいしい淹れ方、効能…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えます。

(60歳代男性・無職)



## 資格取得後の活動

会員は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。



加藤 香菜子さん

日本茶インストラクター  
認定番号 20-4400  
(東日本ブロック)

「お茶が好き」を何かに変えたいと考え、インストラクターの資格取得を目指しました。当初は資格取得が目標と考えていましたが、取得後に学べるものがたくさんあることを実感しています。

資格を取得した年に、日本茶AWARD「TOKYO TEA PARTY」のスタッフとして活動しました。全国から出品されたお茶を専門審査員が選定し、その中から選ばれた受賞茶を実際に消費者の方に飲んでいただき大賞を決めるというイベントです。生産者の方の思いが詰まったお茶を自分が淹れてそのお茶を審査してもらう。こんな機会を経験できたこと、また、その過程で先輩インストラクターの方からたくさんアドバイスをサポートを受けられたこと。資格を取得してからこできる経験でした。今後このような活動に参加するとともに、お茶を通じての縁を大切に、日本茶の素晴らしさを一人でも多くの方に知っていただけたよう活動していきたいと思っています。



畠中 奈緒子さん

日本茶インストラクター  
認定番号 18-4168  
(東海ブロック)

家庭科の教科書の一番初めの実習は「お茶を淹れること」です！私は、小学五年生の家庭科授業で日本茶の淹れ方実習を担当させていただきました。初めてのことでしたので、伝える内容を考え、道具を用意して、手順を考え…あつという間に当日を迎えました。

初めて急須でお茶を淹れる児童が多い中、「美味しい日本茶を急須で淹れて楽しもう」をテーマに、一煎目は低温で、子供達の苦手な渋味を抑えうま味を感じるお茶を、二煎目はお菓子と共に高温で渋味のあるお茶を淹れてもらいました。さらに三煎目は煎り米を加えて玄米茶を味わい楽しんでもらうことができました。

教科書には、日本茶の産地のことや家族・親しい人との団欒のひとつときにお茶があると自然となごやかに過ごすことができる、ということも書かれています。そんな素晴らしい日本茶の淹れたての美味しさを感じてもらえることができ、資格を取得して良かったと改めて感じる機会となりました。



田代 亮平さん

日本茶インストラクター  
認定番号 18-4207  
(北九州ブロック)

消費者としてお茶を楽しんでいるとき、日本茶についてもっと詳しくなりたいと勉強を始めたのが日本茶インストラクターでした。歴史から、栽培・製造・化学・淹れ方など、幅広い知識を網羅的に学ぶことができました。私の場合、初めはアドバイザーの資格試験を受け、その後、八女星野村のお茶問屋に就職、その翌月インストラクターの試験を受けました。茶問屋での業務内容は、インストラクターの知識を有しているより深く理解することができ、大きな助けになりました。

現在は福岡市内で販売店を営んでいます。お茶の話をする人として、畑のことから淹れるところまで、全てを繋げる為にインストラクターの資格はとても役に立っています。日本茶について学べる場所がない、という自分が元々持っていた悩みを解決する場が出来たと思えます。

写真は日本茶の飲み比べをするイベントを開いた時のものです。特徴的なお茶を多くの方に比べて楽しんで頂きました。



# 2022年度受講申込概要

## ◆開講 (通信教育の教材が届き、受講を開始する日)

【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・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・15日

- ※希望する開講日の7日前までにお申しください。
- ※4月1日より受付を開始致しますが、第1回目の教材配本は受講開始日の配本となります。
- ※2022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 77,000円(税込)

- ※鑑定器具不要の場合67,100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。(所定の申込用紙をお送りします) 分割受講料合計80,300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 29,700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. 受講料を郵便振替または銀行振込にて、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

- ◆郵便振替 ※ATMまたは郵便局設置の払込取扱票をご利用ください。  
加入者名 NPO法人日本茶インストラクター協会  
口座番号 00180-9-538098  
通信欄 「日本茶インストラクター講座受講料」または「日本茶アドバイザー講座受講料」とご記入ください。
- ◆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 77,000円(税込)  
《鑑定器具不要の場合 67,100円(税込)》  
日本茶アドバイザー講座 29,700円(税込)

- 注1) 認定試験受験のお申し込みは別途必要です。詳細は教材配本時にお送り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。お支払い頂いた受講料の全額をご返金します。(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 2022年 月 日

※入金後にお申し込みください。

講座代金の振込方法 (いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> 印)	<input type="checkbox"/> 郵便振替 → 入金日[ 月 日 ]	振込名義人が受講申込者と異なる場合
	<input type="checkbox"/> 銀行振込 → 入金日[ 月 日 ]	名義人[ ]
受講申込講座 (いずれかに <input checked="" type="checkbox"/> 印)	<input type="checkbox"/> 日本茶インストラクター講座 (77,000円税込) 茶鑑定器具セット(4ページ参照)をお持ちの方。 <input type="checkbox"/> 茶鑑定器具セット不要 (67,100円税込)	
	<input type="checkbox"/> 日本茶アドバイザー講座 (29,700円税込) 実技講習会を受講する希望地に○をつけて下さい。日時会場等の詳細は受講中にご連絡します。	
	札幌・東京・静岡・名古屋・京都・福岡・鹿児島 ※新型コロナウイルス等の感染拡大状況によっては、実技講習会(通学1日)を、インターネット動画配信による「在宅学習」に変更することがあります。	
開講希望日 ※希望する開講日の7日前までにお申し込み下さい。	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。 ※開講日とは、教材が届き受講をスタートする日です。	
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下さい。	〒 <input type="text"/> - <input type="text"/> - <input type="text"/> 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るために利用し、その目的以外での使用は致しません。