

第6回世界お茶まつり[秋の祭典]開催セミナー一覧

セミナー名	主催者	開催日	時間	会場	受講可能人数	参加料金	事前受付	申込み&問合せ先	内容紹介			
飲食店における日本茶のポテンシャル	(株)おちやらか	10/27(木)	12:00～13:30 ※時間が変更になりました	908	70	500円	無	—	シンガポール店に先駆けて、ブルーキュラソー、シンガポールスリング等をイメージしたお茶の話など。			
語り合う中国茶	酒茶屋	10/27(木)	①10:00～11:30 ②13:00～14:30	901	30	2,000円	有	担当:金洪連 03-6806-1085 kin@junchaya.jp	「禪茶」の美しさ、中国茶の深い話を来場者の皆様にしらべていただきたいです。(通訳アリ)			
酵素が生んだフルーティーな香り 「La 香寿」	製茶問屋 山梨商店	10/27,29(木、土)	12:00～12:30	902	30	無料	無	担当:山梨宏之 054-252-0503 yamacha@quartz.ocn.ne.jp	静岡県内で製茶問屋を営み、煎茶、ほうじ茶、発酵茶などを製造しています。酵素発酵茶「La 香寿」について解説しながら、ご参加の皆様を試飲していただきます。			
		10/28,30(金、日)	13:30～14:00									
<イギリスの「Great Taste Award」3年連続 二つ星受賞> 静岡紅茶の幸せな香りとコクを味わう!!	静岡紅茶 株式会社	10/27,28,29,30 (木、金、土、日)	10:30～11:30	906	12	1,000円	有	担当:長田 054-201-2002 info@shizuoka-tea.jp	「Great Taste Award」から届いた審査コメントを基に「べにふうき種」「やぶきた種」で作られたクラフト紅茶の香味が、紅茶の本場イギリスでどのような評価を受けたかご説明いたします。受賞紅茶「紅富貴」「ネイティブティー」「橋アールグレイ」は一芯二葉で手摘みした貴重な紅茶です。ぜひご堪能ください。美味しいスイーツもご用意いたします。			
			13:00～15:30						10	2,000円	有	紅茶を手作りしながら、酸化発酵していく茶葉の不思議な変化を科学的に説明いたします。発酵過程によって花や果物の甘い香りが漂います。そのとき茶葉では何が起きているのでしょうか!最後に自分で作ったクラフト紅茶とスイーツでアフタヌーンティーをお楽しみいただきます。
アペリティフ静岡 フランス菓子とお茶のコラボレーション	F-project and network Shizuoka	10/27,28,29,30 (木、金、土、日)	①11:00～11:30 ※27日は①はなし ②12:00～12:30 ③13:00～13:30 ④14:00～14:30 ⑤15:00～15:30	904	50	500円	有	リカー&ワインショップ みしまや II 055-993-5335	アペリティフの世界へようこそ!フランス流の五感で感じる優雅なお茶の時間を体験していただけるセミナーです。			
美しい奥深い台湾茶を巡り	(株)エスラボ/新香醇	10/27(木)	14:00～15:30	902	30	1,000円	有	担当:嶋田知生 03-6915-0848 shimada@s-labo.co.jp	台湾茶の種類と産地についての紹介。高山烏龍茶の飲み比べ、お茶菓子付。手土産をご用意します。			
		10/28(金)	11:00～12:30									
		10/29(土)	14:00～15:30									
		10/30(日)	11:00～12:30									
お茶体験講座 『喫茶茶塾』	静岡県茶商工業 協同組合	10/27,28,29,30 (木、金、土、日)	①10:00～12:00 ②13:30～15:30	910	28	無料	担当:成岡 054-254-2518 kencha@mail.wbs.ne.jp	喫茶茶塾は、日本茶の魅力提案する体験型お茶講座です。自分流の日本茶パーティーを開いて、急須で淹れる日本茶の魅力をお楽しみください。				
品種茶の利き茶体験	品種茶専門店 心向樹	10/28,29,30 (金、土、日)	11:00～12:00	905	25	800円	有	担当:川口 04-2001-6465 hinshucha@shinkoju.com	日本茶の主要な品種からとても希少な品種まで多彩な品種茶について、色・香り・味を基に当てて頂く「利き茶」体験です。難易度を会場で選べますので、どなたでもご参加いただけます。			
自分だけのお茶探し マイ茶トを完成させよう			15:00～16:00						15	1,500円	有	品種のお茶を使って、自分好みのお茶探しを行います。マイ茶トを完成させることでご自身とお茶が整理できます。
お茶のシルクロード 万里茶路を行く	須賀 努	10/28(金)	12:30～14:00	901	各回とも 15	2,000円	有	sugatsutomu@nifty.com	中国で今、にわかに注目を浴びているティロッド、万里茶路。18世紀はじめから約200年、中国からモンゴル経由でロシアまで茶葉を運んだ国際商業ルートを自ら旅したその全容をお話します。お茶の歴史や文化、そして現状を知りたい方必見です!			
		10/29(土)	13:00～14:30									
和紅茶の魅力を語ろう	袋井茶文化 促進会	10/28(金)	14:00～15:30	908	50	2,000円	有	anneku999da-homepage@yahoo.co.jp	日本全国の産地を巡り国産紅茶普及に尽力してきた和紅茶専門店「紅葉」代表・岡本啓氏を佐賀からお招きし、『紅茶をめぐる静岡さんほ』の著者・奥田美紀氏と和紅茶の魅力をとことん語り合う。和紅茶の試飲、ミニスイーツ付き。			
台湾烏龍茶の科学 ～幻の東方美人茶から凍頂・梨山烏龍～	中国茶インストラク ター協会	10/28(金)	13:30～15:00	903	30	3,000円	有	担当:白石秀典 info@teamaster.org	台湾茶の仕入れから最新品種・製造方法を解明する。厳選された6種類のお茶を飲み比べて、台湾烏龍茶の評茶技術を学ぶ講座。			
インドの宝「ダーージリンティー」と「ダックティー」を楽しむ	ロチャンティー ジャパン	10/29(土)	15:20～16:00	903	30	500円	無 (予約可)	080-5025-0913 chitosas@gmail.com	世界緑茶コンテスト2016金賞受賞・英国グレートテイストアワード2015受賞「ダックティー」&インドの宝「ダーージリン」の産地紹介(スライド)。インドから、ダックティー茶園のオーナー・ラジプロチャン氏が来日して、紅茶の魅力をたっぷり伝えます(通訳あり)。また、紅茶の美味しい淹れ方、ダックティーのユニークな楽しみ方もご紹介いたします。お土産付。			
		10/30(日)		902								
お茶で親しみ深い関係を生み出すコミュニケーション講座	感性コミュニケーション スクール静岡 金澤 木綿	10/29(土)	①10:00～10:30 ②11:00～11:30 ③12:00～12:30 ④13:00～13:30	903	8	300円	有	050-5586-3866 kanazawa@kanseiinstitute.com	【一杯のお茶から始まるコミュニケーション法】お茶の潜在的な魅力を、コミュニケーションの立場からご案内いたします。			
知りたかった! 「日本の紅茶史」	静岡茶 共同研究会	10/29(土)	11:00～12:30	908	70	2,000円	無 (先着順) 当日30分前から 受付開始	担当:吉野亜湖 yoshinoako@gmail.com	紅茶好きは見逃せない!多田元吉に縁ある品種「ただにしき」など紅茶とスイーツを味わい、明治の開港から始まった日本の紅茶の歴史講演会。 講師:山口聡(元玉川大学教授) 星茶:村松二六(丸子紅茶)			
シンポジウム「常滑急須について語る100分間」		10/29(土)	14:00～15:40						70	1,000円	無 (先着順) 当日30分前から 受付開始	常滑の急須作家3名をお招きし、急須の作りやその歴史、常滑焼急須とは何なのかを徹底的に語り、目からウロコの100分間。
輸出茶箱ラベル「蘭字」シンポジウム 同時開催 蘭字展10:00～随時見学可		10/30(日)	15:00～16:00						70	500円	無 (先着順)	「蘭字」の戦後の展開について、新発見の資料を紹介しながらのトークセッション。蘭字研究の最前線の目撃者になりませんか! パネリスト:井出暢子(蘭字研究者)、小田田誠二(静岡大学教授)、小見山寛司(元日本レーベル印刷(株)) 14:30～蘭字展示のギャラリートーク予定
国産紅茶のテイastingセミナー	国産紅茶を 楽しむ会	10/30(日)	①10:30～12:00 ②13:30～15:00	903	20	2,500円	有	anneku999da-homepage@yahoo.co.jp	和紅茶のミニセミナーと、全国各地の10種類の和紅茶をテイasting。佐賀市にある和紅茶専門店「紅葉」代表・岡本啓が自らのノウハウを伝えます。			
日本茶の新しい可能性 ヴィンテージティーを知るセミナー	錦園石部商店 石部健太郎	10/30(日)	①11:00～12:00 ②13:00～14:00	901	20	3,000円	有	054-278-6895 shizuoka@nishikien.com	日本茶の新しい可能性「ヴィンテージティー」。2002.2003.2004年産の天竜と本山のヴィンテージ12種類と2004年産摩利支を使ったテイastingセミナーです。保管時の条件や経年変化によって発生した事や実際の販売時の様子などもお伝えいたします。			
Q <煎茶×アート> 煎茶の全く新しい印象を見つけるワークショップ	静岡茶共同研究会	10/30(日)	10:00～14:00 随時受付	908	20	500円	無	内山 尚久 080-7277-4297 n.uchiyama@upl.co.jp	三煎のお茶の印象を、カラフルな砂を使って絵を描き、既存のイメージにとらわれない全く新しい印象を見つけていただくワークショップです。			