

平成 25 年度認定

 	氏名	市川 晃 (いちかわ あきら)	昭和 39 年生
	住所	三重県鈴鹿市	
	分野	茶 (手もみ製法)	
	技術の内容と活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県手もみ茶技術伝承保存会が保存・伝承している三重県独自である伝統的製茶技術の「片手葉揃揉み」(茶葉を仕上げる工程で、片手を台にして上の手で茶葉を回転させながら細く長く伸ばしていく手法をいい、機械製茶技術の基本となるもので、茶生産者にとっては必修の技術であり、茶心(ちゃごころ)を知る上で重要な要素である。)を実践。 ・ 5.8 ha の茶園を持ち、栽培から加工製造・販売を行っているが、これまで製茶技術の向上と茶業文化習熟のため手もみ製茶技術の習熟に取り組み、平成 9 年に同保存会の設立と同時に入会し、平成 28 年に手もみ茶技術の師範認定資格を取得。 ・ 現在、同保存会副幹事長として伝統的手法の啓発・普及に努めるとともに教師資格を活かして会員研修会や一般参加者に対し手もみ茶を通じて製茶技術や茶文化の継承に努めている。 	
	相談・指導に応じられる分野	手もみ茶の技術はもちろんだが、日本茶の淹れ方など、日本茶インストラクターの資格もあるので、指導可能	
	国・都道府県・中央団体等の受賞歴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成 17 年 全国手もみ茶技術競技会優良賞受賞 ・ 平成 21 年 全国手もみ茶技術競技会最優良賞受賞 ・ 平成 23 年 全国手もみ茶技術競技会優良賞受賞 ・ 平成 29 年 11 月 全国手もみ茶技術協議会 優良賞 	
	主な役職	<ul style="list-style-type: none"> ・ 平成 26 年 4 月～ 三重茶農業協同組合理事 	
	最近の活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 令和 2 年は新型コロナウイルスのため、手もみ茶の研修も活動もできていない。茶栽培も価格が低下し、苦労している。日本茶カフェは 4 月 5 月と休業要請が出され、業績の悪化が見られたが、6 月以降は順調に営業している。 ・ 新店舗でのイベントとして、手揉み茶の紹介や体験などができればと考えています。 ・ 手もみ茶研修のほかに日本茶インストラクターの活動なども増えている。 	
	HP	鈴鹿の茶 拝啓かあさん本舗 http://haikei-kaasan.com/	