


令和5年度		
氏名	ひらやなぎ としひろ 平柳 利博	
生年	昭和29年生	
住所	静岡県富士市	
品目	<b>富士の茶（手揉み製法）</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 富士市内における作物栽培面積の1位はお茶（552ha、農林業センサス）であり、富士市の基幹作物</li> <li>・ 明治初期に日本茶の輸出が盛んになり、富土地域でも茶園の造成が進んだ</li> <li>・ 県内外の技術者を招き、研鑽に努めた結果、その地の手揉み茶の一部が評価され、英国人と中国人の茶商から「天下一品茶製造所」の称号が贈られたが、その製法は失われた</li> <li>・ 機械製茶技術の向上に役立てるため、昭和57年に「手揉み保存会」が設立され、さらに「天下一品茶」の製法の再現が取り組まれ、平成25年には手揉み針状茶「天下富士」が生み出された</li> </ul>	
技術	<b>復活した手揉み茶製造技術の保存、継承</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成7年に富士市手揉み保存会に入会後、保存会の活動を通じて手揉み技術を習得</li> <li>・ 「天下一製法」の製造技術を習得し、富士市手揉み保存会主催の天下富士審査会に出品して「天下富士」の認定（令和4年度）を受ける</li> <li>・ 静岡県茶手揉み技術資格「師範」認定（平成19年）、日本手もみ製茶技術資格「師範」（平成30年）</li> </ul>	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 茶の栽培・製造加工・販売を行う山平園の園主</li> <li>・ 手揉み保存会の活動を通じて、手揉み実演会などで、手揉み技術保存のための後継者養成</li> <li>・ 静岡県農林環境専門職大学における手揉み実習の講師</li> <li>・ 農研機構果樹茶業研究部門農業技術研修制度における手揉み実習の講師</li> <li>・ 地域町づくりセンターにおける手揉み体験の講師</li> <li>・ 国内外のイベントで手揉み実演会の実施</li> </ul>	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 手揉み茶</li> </ul>	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 令和2年度農林水産業功労賞（富士市）</li> <li>・ 令和4年度農林水産業功労賞（静岡県農林水産業振興会）</li> <li>・ 日本茶インストラクター2期生</li> </ul>	
主な役職	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 平成23年3月～平成27年3月 静岡県茶手揉み保存会 理事</li> <li>・ 平成27年3月～平成31年3月 静岡県茶手揉み保存会 副会長</li> <li>・ 平成31年3月～令和5年3月 静岡県茶手揉み保存会 会長理事</li> <li>・ 平成27年1月～平成30年12月 全国手揉み茶振興会 監事</li> <li>・ 令和元年3月～令和2年3月 全国手揉み茶振興会 副会長理事</li> <li>・ 令和3年3月～令和5年3月 全国手揉み茶振興会 会長理事</li> </ul>	
H P	<a href="https://yamahiraen.net/">https://yamahiraen.net/</a> (山平園)	

