


令和5年度		
氏名	なかもり まさる 中森 大	
生年	昭和52年生	
住所	三重県度会郡度会町	
品目	<p>茶（手もみ製法）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>度会町は、南勢地域（県南部）に位置し、宮川（本流）地域で、普通煎茶、深蒸し煎茶が多く生産されており、「度会茶」として特産品となっている。</li> <li>度会町の茶栽培経営体数は59経営体、茶栽培面積は98haであり、水稻に次ぐ栽培面積を占めている。なお、全栽培面積に対する茶栽培面積の比率は29%、三重県で2番目（2020年農林業センサス）。</li> </ul>	
技術	<p>三重県手もみ茶技術伝承保存会の「片手葉揃揉み」技術の継承・普及</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>日本手もみ製茶技術資格「師範」認定（平成20年）</li> <li>※「片手葉揃揉み」は、江戸時代の中頃に編み出された「宇治製茶法」（京都）が各地に伝播・改良されていく中で、三重県に定着した製茶法。戦後、機械製茶の発達により、技術が途絶えかけたが、三重県手もみ茶技術伝承保存会が、三重県生まれの手もみ茶技法として伝承保存に取り組んでいる。</li> </ul>	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成9年3月に野菜茶業研究所農業技術研修生（茶業研修コース）修了後、就農するとともに、三重県手もみ茶技術伝承保存会に加入。地域特産物マイスター認定の父の下、茶の栽培・加工の実務を担う。</li> <li>全国手もみ茶振興会が主催する全国手揉製茶技術協議会に平成8年度から毎年出場。</li> <li>三重県首都圏営業拠点「三重テラス」（東京）で、保存会が実施したお茶の淹れ方教室及び手もみ実演会に平成26年から参加。</li> <li>令和5年2月には、ケニアで、現地調達した機材を用いた手もみ製法による製茶法で日本茶を紹介するイベントを実施。</li> <li>度会町茶業組合の組合長として、町内の小中高校生にむけた体験授業講座を継続的に実施。</li> </ul>	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>手もみ製法を通じて、広くお茶（緑茶）に親しむ取組</li> <li>手もみ製法による日本茶の実演加工</li> <li>手もみ製法による日本茶の伝承</li> </ul>	
受賞歴等	<ul style="list-style-type: none"> <li>平成14年 第31回伊勢茶品評会 優秀賞受賞</li> <li>平成22年 全国手もみ茶品評会 2等入賞</li> <li>平成28年5月 伊勢志摩サミットで「手もみ」伝統製法を父とともに披露</li> <li>平成28年6月 「世界が驚いたニッポン！スゴイデスネ！！視察団」（テレビ朝日）の「お茶 2時間スペシャル」で茶の伝統製法「手もみ」の動画が紹介された</li> <li>平成29年 全国手もみ茶品評会 2等入賞</li> </ul>	
主な役職	令和2年4月～ 現在 度会町茶業組合 組合長	
H P	<a href="https://nakamoriseicha.jp/">https://nakamoriseicha.jp/</a> （中森製茶）	

