


令和7年度		
氏名	いとう としや 伊藤 俊也	
生年	昭和38年生	
住所	三重県四日市市	
品目	茶（手もみ製法） <ul style="list-style-type: none"> ・ 三重県は全国第三位の茶の産地（令和6年：摘採面積 2,280ha、荒茶生産量 5,020t） ・ なかでも、四日市市は明治以前からの伝統を持つ産地であり、県内有数の「かぶせ茶」の特産地。約 520ha を栽培。 ・ 茶産地であっても消費者のお茶離れも見受けられるため、茶を主体とした消費者との交流研修施設（四日市市茶業振興センター）や飲食店（茶カフェ）で、生産者の茶生産加工技術や食文化の伝承にも地域を挙げて取り組み ・ 機械揉みが主流の現状にあっても、製茶技術の向上につながる「手もみ製茶技術」は、茶生産者にとって必須の技術 	
技術	三重県手もみ茶技術伝承保存会の「片手葉揃揉み」技術 <ul style="list-style-type: none"> ・ 全国手もみ製茶技術資格「教師」（平成26年） ・ 全国手もみ製茶技術資格「師範」（令和7年） ※「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。 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> ・ 23歳で自家の茶生産を継承。現在の茶園面積は 14ha。現在の経営の主力は、てん茶原料の生産（生産された生葉は、地域の大規模法人へ出荷） ・ 三重県手もみ茶技術伝承保存会の発足時（平成9年）からの会員。年間数回の手もみ茶研修会において会員をはじめ一般参加者の指導など、手もみ茶を通じて製茶技術や茶文化の継承に尽力 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ 手もみ製法を通じて、広くお茶（緑茶）に親しむ取組 ・ 手もみ製法による日本茶の加工実演 ・ 手もみ製法による日本茶の伝承 	
受賞歴等	・	
主な役職	平成9年～現在 三重県手もみ茶技術伝承保存会 幹事（四日市地区代表）	
H P		

