



お茶を、共に、
未来へ、つむぐ。

教わった茶を、語りだす日。
鹿児島茶を、次のかたちへ。

茶業の第一線に立つ講師陣の言葉、そして学生自身が語る“鹿児島茶を選ぶ理由”。パネルディスカッションから茶歌舞伎まで、聞くだけでは終わらない一日がここに始まります。

鹿児島茶を知るだけで終わらせない、手渡す側に回るという一歩。そこから広がる仕事、生き方、そして、世界への扉。

次にこの茶を語るのは、あなたかもしれない。
そんな一日の始まりです。

鹿児島 お茶大學

お茶在りし処、学び舎 *3rd*

O-CHA ACADEMY

2026 WED.
0916 水

開催時間 13:00 ~ 16:30

開催場所 鹿児島女子短期大学
(講義室・調理実習室)

講演

鹿児島茶の現在地と未来
～世界へ、そして次の世代へ～

講師：光村 徹 氏 (公益社団法人 鹿児島県茶業会議所 専務理事)

パネルディスカッション

どうすれば若い世代に鹿児島茶は届くのか？

ファシリテーター：木下朋美 氏

(鹿児島県立短期大学 生活科学科 食物栄養専攻 助教 お茶育研究会 顧問)

九州大学 日本茶同好会 学生

パネリスト：鹿児島県立短期大学 お茶育研究会 学生

参加型ワークショップ

「かごしま茶歌舞伎」

～学生・茶業者・地域がつながる体験型ワークショップ～

企画・運営：日本茶シニアインストラクター 中禮 雅治 氏

※茶歌舞伎は参加人数に限りがございます。
学生枠を優先し、一般参加者は先着順とさせていただきます。

交流・意見交換

私たちは、鹿児島茶を誰に、どう届けるか。

茶歌舞伎の体験を踏まえ、各テーブルで意見交換を行います。
学生・茶業関係者・一般参加者が立場を越えて交流し、
鹿児島茶の未来について考えます。



参加お申込み



会場 MAP

○主催：日本茶業体制強化推進協議会

○ご協力団体・企業：公益社団法人 日本茶業中央会 / 公益社団法人 鹿児島県茶業会議所 / JAかごしま茶業株式会社 / 株式会社 三州園 / NPO法人 日本茶インストラクター協会 鹿児島県支部 / 鹿児島女子短期大学 / 鹿児島純心大学 / 鹿児島県立短期大学

○企画：一般社団法人 お茶結びプロジェクト

○お問い合わせ：ochamusubi@foodium.co.jp



九州 オチャモノガタリ
KYUSHU'S TEA STORIES



受け継がれる鹿児島茶のバトン、未来へ。

講師紹介



光村 徹 氏（鹿児島県茶業会議所 専務理事）

1986年鹿児島県入庁。茶業行政に4度携わるほか、東京事務所、かごしまの食ブランド推進室長、農村振興課長、鹿児島地域振興局農林水産部長などを経て、2024年より公益社団法人鹿児島県茶業会議所専務理事。鹿児島茶は、生産者・茶商・行政など関係者が一体となった長年の取組により、荒茶生産量日本一を誇る全国有数の茶産地へと発展した。その次なる目標とは何か。世界的な抹茶需要の拡大により、日本茶を取り巻く環境は大きく変化している。本講演では、世界で起きている日本茶の新たな潮流や鹿児島茶を取り巻く現状と課題を紹介するとともに、世界へ、そして次の世代へ鹿児島茶をつないでいく展望を語る。



中禮 雅治 氏（株式会社 三州園）

1948年創業 株式会社三州園 代表取締役。1999年、全国の茶業仲間呼びかけ、日本茶インストラクター等認定制度を発足。現在のNPO法人日本茶インストラクター協会の礎を築く。「日本茶のファンを増やそう！」という志のもと、全国のお茶仲間たちとの活動は日本に留まらず、世界へ。日本人にとって、一番身近な飲み物として「お茶を楽しむ」をテーマに、県内の小学校から大学まで、お茶の淹れ方、楽しみ方を伝え続ける日本茶の伝道師。



木下 朋美 氏（鹿児島県立短期大学 生活科学科 食物栄養専攻 助教 博士（農学）・管理栄養士 お茶育研究会 顧問）

鹿児島県立短期大学で食物栄養学を専門に教育・研究に携わるとともに、学生による「お茶育研究会」を指導。学生が日本茶を学び、味わい、自らの言葉で地域へ伝える活動を支えている。若い世代に日本茶の魅力が届きかけと、学生が伝え手として育つ過程について、学生たちの声を引き出しながら、若い世代と鹿児島茶の未来を参加者の皆さんと一緒に考えます。

パネルディスカッション

どうすれば若い世代に鹿児島茶は届くのか？

九州大学日本茶同好会【茶緑】と鹿児島県立短期大学お茶育研究会の学生らが登壇。

「なぜ日本茶に惹かれたのか。」

「なぜ仲間と活動を始めたのか。」

若い世代だからこそ見える日本茶の魅力と、未来へ伝えるためのアイデアを、学生自身の言葉で語ります。



茶歌舞伎とは？

茶歌舞伎（ちゃかぶき）は、別名「闘茶」と呼ばれる、お茶の飲み分けを楽しむ伝統文化です。榮西禅師から明恵上人に伝えられ、京都・梅尾で育てられた「本茶」と、それ以外の産地でつくられた「非茶」を飲み分けることから始まり、室町時代には広く親しまれました。現在では、産地や品種ごとの個性を味わいながら、日本茶の魅力を楽しく学ぶ体験として受け継がれています。