



特定非営利活動法人 中国茶文化協会 認定

# 中国茶アドバイザー 2級検定試験

## 受験案内

### <中国茶アドバイザー 2級とは?>

中国茶アドバイザー 2級は、中国茶の普及者資格である中国茶アドバイザーの上位資格です。専門性を有した上位資格として、「中国茶に関する広範な基礎知識」「お茶を美味しいれる基礎的な茶芸技術」「茶葉の良し悪しを判断するための基礎的なテイスティング技術」の3つの知識・技術水準を検定試験によって測定し、一定の基準をクリアした方に与えられます。

### <取得者のイメージ>

- ・茶葉専門店の主任クラスの方
- ・将来的に茶業関連での開業や指導者などを目指される方
- ・より高度な内容を学びたい消費者の方

### <受験資格>

- ・中国茶アドバイザー 3級の資格を保有している方
- ・中国茶アドバイザー 3級と同等の実力を有している方（茶藝師資格、他機関の同等資格保有者など）

## ■ 試験要項 ■

### 【試験方式と配点】

<1>筆記試験	(40点)
<2>テイスティング実技試験	(30点)
<3>茶芸実技試験	(30点)
以上3科目100点満点	

### 【合格基準】

試験科目3科目の合計点が70点以上であり、かつ各科目の50%以上を得点している者

### 【科目合格制度】

各試験科目の合格水準に達するも、総合合格基準を満たさず不合格となった場合は、当該科目「科目合格」とし、次回の検定試験では、当該科目の試験が免除される。  
※ただし、次回受験の1回のみ有効。受験費用は同額。

## ■ 筆記試験 ■

### 【筆記試験の目的】

消費者の方に中国茶のアドバイスを行うのに必要な、広範にわたる中国茶の知識を確認し、また、情報を整理してお伝えすることができるかどうかを問うことを目的としています。

### 【出題方式と配点】

- ・4択式選択問題 30問 各問1点
  - ・記述式問題 2問 各問5点
- 合計40点。制限時間は30分です。

### 【出題範囲】

- <1. 中国茶のあらまし>
  - ・中国茶の生産地域（四大茶区）
  - ・中国茶の分類方法（六大分類+α）
  - ・生産季節とその特徴
  - ・中国茶の生産量
- <2. 主要な名茶とその製法>
  - ・六大分類の製法について
  - ・主要な名茶とその特徴
  - ・茶樹と茶園の管理
  - ・発酵と後発酵の概念
  - ・お茶の品種
- <3. 中国茶の歴史と文化>
  - ・お茶の起源

- ・唐～清にかけての歴史的変遷
- ・中国茶の文献

- ・地域ごとのお茶の飲まれ方・喫茶風習
- ・世界へのお茶の伝播

#### <4. お茶の科学と健康>

- ・茶に含まれる成分
- ・茶の成分と健康に与える影響

#### <5. お茶の保存>

- ・お茶の保存法
- ・茶葉変質の要因
- ・保存と熟成

#### <6. お茶の選び方>

- ・お茶のTPO
- ・料理／茶請けとお茶の組み合わせ
- ・良いお茶を選ぶポイント
- ・官能審査法

#### <7. お茶のいれ方>

- ・茶器と茶道具
- ・茶器の材質が味・香りに与える影響
- ・いれ方の動作と手順
- ・お茶の飲み方と礼儀作法
- ・お茶の味を引き出すメカニズム
- ・茶芸の基本

#### <8. ティーパーティー>

- ・茶会の実践
- ・無我茶会

## ■ テイスティング試験 ■

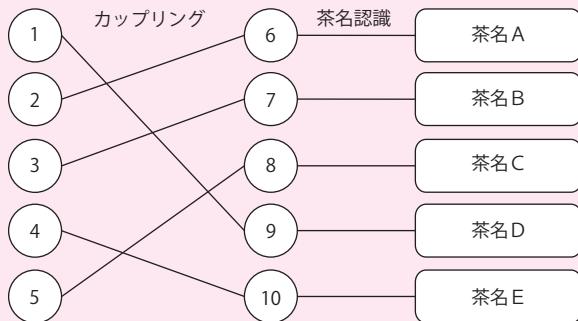
### 【テイスティング試験の目的】

日本国内で流通する主要な中国茶の味わいと香りを正しく認識しているかどうかを確認し、茶葉の品質を見極める上で欠かせないテイスティングの基礎が出来ているかどうかを問う試験です。

### 【出題方式と配点】

5種類の鑑定杯（①～⑤）に、それぞれ違うお茶が入っています。

もう1セット用意された鑑定杯（⑥～⑩）に、同じお茶が入っていますので、まずはどのお茶が同じお茶なの



かを判別し、解答用紙に記入します（カップリング）。

その後、カップリングしたお茶の名前をテイスティングし、そのお茶の名前を解答用紙に記入いただきます。

なお、カップリングが間違っていた場合、茶名が正解していても得点となりませんので、ご注意下さい。

カップリング正解 1問 2点

茶名正解 1問 4点

合計30点。制限時間は20分です

### 【出題範囲】

以下20種類のお茶の中から、5種類のお茶を選抜して出題します。

龍井茶、太平猴魁、碧螺春、白毫銀針、君山銀針  
祁門紅茶、正山小種、真珠花茶、凍頂烏龍茶  
阿里山烏龍茶、東方美人茶、文山包種茶、黃金桂  
安溪鐵觀音、武夷肉桂、武夷水仙、金萱茶  
鳳凰單叢、プーアル生茶、プーアル熟茶

## ■ 茶芸試験 ■

### 【茶芸試験の目的】

お茶の個性に合わせた適切ないれ方ができるかどうかを確認するとともに、お茶をいれる上での最低限の礼儀作法ができているかどうかを問う試験です。

本試験においては、いれる動作の流麗さを追求することはせず、あくまでお茶の個性をきちんと引き出すいれ方が出来ているかどうか、美味しいお茶をいれられているか（味と香り）を見ます。

なお、各流派による作法の差異などは、採点に影響しませんので、ご安心ください。

### 【出題方式と配点】

・茶壺もしくは蓋碗を用いた茶芸のいずれか1つを行います。茶壺・蓋碗のいずれの茶器で試験を行うかと試験実施の順番は、当日、くじ引きで決定します。

・お茶を4人分、3煎目までいれていただきます。できるだけ、3煎とも均一な濃さとなるよう、調整していってください。

・茶器は原則、会場にあるものを利用いただきますが、ご自分の使い慣れた茶器（茶壺・蓋碗）を持ち込んで利用することも可能です。

配点30点。制限時間は20分です。

### 【出題範囲】

・茶壺茶芸 課題茶： 凍頂烏龍茶

・蓋碗茶芸 課題茶： 武夷岩茶（肉桂）

※どちらを試験で実施するかは、当日のくじ引きで決定します。受験者の方には、練習用茶葉として、凍頂烏龍茶10gと武夷岩茶（肉桂）10gを受験票とともに支給しますので、事前に練習いただけます。

## ■ よくいただく質問 ■

Q. アドバイザー2級の受験資格を教えて下さい。

A. 中国茶アドバイザー2級検定試験は、

- ・中国茶アドバイザー3級を保有していること
- ・同等の実力を有していること

を受験資格としております。

「同等の実力を有していること」の要件で受験を希望される場合は、実力を証明する証書として、茶藝師資格や他機関の資格認定証書のコピー等を添えてお申し込み下さい。ご不明な場合は事務局にお問い合わせ下さい。

Q. 協会を退会した場合、資格はどうなるのでしょうか？

A. 協会の会員であることが資格の認定要件ですので、退会と同時に失効となります。協会を退会される場合には、資格者証を返納いただきます。

なお、海外への転居や出産等の理由で一時的に活動が困難になる場合は、休会措置をとることができます。

休会される場合も資格者証は一旦返納いただきますが、復会時には休会前の資格がそのまま維持されますので、ご安心下さい。

Q. 継続教育は3級と異なる点がありますか？

A. 中国茶アドバイザーは、4級～1級まで共通の継続教育システムとしており、継続教育費は4,000円と変更はありません。しかしながら、今後、アドバイザー2級資格保有者の方向けの、より高度な勉強会なども開催を検討しております。

Q. アドバイザー2級資格を取得するメリットは？

A. アドバイザー2級は、協会の中級資格と位置づけておりますので、下記のような特典があります。

1. 協会ホームページの「有資格者のいるお店」コーナーで、有資格者のいるお店としてPRが行えます。
  2. アドバイザー2級保有の方は、協会認定講師を目指す上で最初のステップとなる、中国茶アドバイザー1級養成講座（上級講座）を受講する権利が付与されます。
  3. アドバイザー2級以上の要件のある講座やアシスタント業務などに参加いただくことができます。
- このほか、協会では有資格者の方に活躍いただけるような場を積極的に設けていく、計画としておりますので、今後の充実にご期待下さい。

## ■ 試験終了後の流れ ■

検定試験に合格された場合は、協会に2級資格の申請を行うことで、中国茶アドバイザー2級の資格が付与されます。下記の要領でお進めください。

### 【STEP 1】試験結果通知書が届きます

試験終了から1週間～10日程度で、合否について記載した試験結果通知書が届きます。同封されている申請手続きの手引きに沿ってお手続きください。  
合格者名簿は、協会ホームページにも掲載します。



### 【STEP 2】必要書類を封筒に入れ、郵送ください

宛先は下記となります。

〒150-0043

東京都渋谷区道玄坂1-18-6

特定非営利活動法人中国茶文化協会

事務局 2級資格申請係 行



### 【STEP 3】資格認定料をお支払ください

ゆうちょ銀行の協会口座にお振込ください。

アドバイザー2級の場合 5,400円です。振込手数料はご負担ください。※認定料は取得時ののみの負担です。年会費・継続教育費は3級同様 10,000円／年です。



### 【STEP 4】認定書・新会員証到着

2週間ほどで、アドバイザー2級の認定書と、資格の欄がアドバイザー2級に変更となった新しい会員証が届きます。

資格試験および申請手続きについて、ご不明な点がございましたら、お気軽に担当講師もしくは協会事務局まで、お問い合わせ下さい。

特定非営利活動法人中国茶文化協会 事務局

<http://cha-tea.org/> info@cha-tea.org