

■高級中国茶アドバイザー認定試験内容

<受験資格>

- ・中級中国茶アドバイザーの資格を保有している方
- ・中級中国茶アドバイザー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）

<試験方式と試験全体としての配分>

- <1>筆記試験 (40%)
- <2>テイスティング実技試験 (30%)
- <3>茶芸実技試験 (30%)

<点数の算出方法>

・各科目を100点満点とし、得点した点数を科目の配分率に置き換えて計算します。その置き換えた点数の合計が試験全体の点数（100点満点）となります。

<合格基準>

- ・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。

<筆記試験の内容>

●出題方式と配点

- 4択式選択問題 30問、記述式問題 2問
- ・合計100点（4択：1問3点／記述：1問5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～清にかけての歴史の変遷、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の内容>

●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。

- ・カップリング 5問、茶名認識 5問
- ・合計100点（1問10点）
- ・制限時間は一人5分です。

●出題範囲（一例）*茶葉は年度ごとに見直し

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、黄金桂
安溪鉄観音、武夷肉桂、武夷水仙、金萱茶
鳳凰単叢、プーアル生茶、プーアル熟茶

<茶芸試験の内容>

●出題方式

- ・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、調整してしてください。
- ・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。
- ・合計100点
- ・道具配置（10点）、風味表現（30点）、茶芸（40点）、礼儀（20点）
- ・制限時間は20分です。

●出題範囲（一例）*茶葉は年度ごとに見直し

- ・茶壺茶芸 課題茶：凍頂烏龍茶・安溪鉄観音
 - ・蓋碗茶芸 課題茶：武夷水仙・鳳凰単叢
- ※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、課題茶各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。