第 70 回全国お茶まつり

三重大会　実績報告書

平成 29 年 3 月

第 70 回全国お茶まつり三重大会実行委員会

目　　次

◆大会記録写真…… 1

◆第70回全国お茶まつり三重大会開催概要 …… 17

Ⅰ　大会式典
1　大会式典次第 …… 19
2　大会式典主催者・来賓者一覧 …… 20
3　あいさつ …… 22
4　第70回全国茶品評会審査報告 …… 25
5　第70回全国茶品評会入賞者 …… 30
⑴　第70回全国お茶まつり三重大会会長賞 …… 30
⑵　産地賞…… 36
⑶　特別賞…… 37
⑷　農林水産大臣賞受賞者紹介…… 39
6　平成28年度茶業績功績者及び功績概要 …… 47
7　大会宣言 …… 49

Ⅱ　第70回全国茶品評会
1　第70回全国茶品評会審査会 …… 51
⑴　第70回全国茶品評会開催要項 …… 51
⑵　第70回全国茶品評会審査要領 …… 56
ア　全国茶品評会における茶審査基準…… 59
イ　第70回全国茶品評会審査員名簿 …… 66
ウ　第70回全国茶品評会審査会日程 …… 67
エ　第70回全国茶品評会審査員審査分担 …… 68
⑶　第70回全国茶品評会褒賞規程 …… 69
⑷　第70回全国茶品評会優勝旗授与及び保管要領 …… 71
⑸　第70回全国茶品評会都府県別・茶種別出品点数 …… 72
2　第70回全国茶品評会出品茶入札販売会 …… 73
⑴　第70回全国茶品評会出品茶入札販売要領 …… 73
⑵　第70回全国茶品評会出品茶入札販売会 …… 77

Ⅲ　第33回全国茶生産青年の集い
1　第33回全国茶生産青年の集い開催要領 …… 79
2　第33回全国茶生産青年の集い運営規程 …… 81
3　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会開催要領 …… 83
4　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会表彰要領 …… 86

5　全国茶生産青年茶審査技術競技会段位認定規約 …… 87
6　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会結果 …… 88
7　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会審判員 …… 90

Ⅳ　消費拡大イベントの実施概要

1　三重県南北リレーPRイベント「伊勢茶ミット」…… 91
2　第70回全国お茶まつり三重大会式典会場 …… 94
3　「伊勢茶 ― キット」in鈴鹿シティマラソン …… 98

Ⅴ　第70回全国お茶まつり三重大会組織体制

1　第70回全国お茶まつり三重大会運営規程 …… 99
2　第70回全国お茶まつり三重大会実行委員会設置規程 …… 101
3　第70回全国お茶まつり三重大会検討委員会設置規程 …… 104

大　会　式　典

オープニング　鈴鹿市立白子幼稚園児による歓迎セレモニー

呈　　茶

開会のことば
田中三重県茶業会議所会頭

大会長あいさつ
鈴木三重県知事

主催者あいさつ
榛村日本茶業中央会長

開催地代表あいさつ
末松鈴鹿市長

来　賓　祝　辞
鈴木農林水産省生産振興審議官

来　賓　祝　辞
中村三重県議会議長

審　査　報　告
吉田審査長

会　場　風　景

産地賞受賞

大臣賞授与

茶業功績者表彰授与

大　会　宣　言
豊田全国茶生産青年団長

次期開催地あいさつ
加藤長崎県農林部長

閉会のことば
杉本関西茶業協議会長

第33回全国茶生産青年の集い

茶審査技術競技会

茶業青年の夕べ

全国茶品評会審査会

第70回全国茶品評会審査員一同

外　観　審　査

内　質　審　査（滋味）

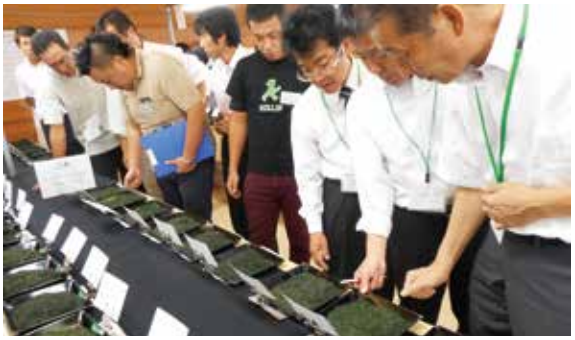
準　備　風　景

擬　賞　会　議

全国茶品評会入札販売会

開　会　式

入　札　風　景



入　札　風　景

集　計　作　業

全国茶品評会出品茶展示

式　典　会　場

茶業関連機械資材展

和菓子づくり体験・お茶の淹れ方教室

煎茶道体験教室

湯呑の絵描き体験

お茶にまつわる言葉を書で紹介（鈴鹿墨使用）

明治～昭和初期の茶の生産～流通にかかる写真の展示

第70回全国茶品評会を写真で紹介

お茶を使ったお菓子の紹介

農研機構コーナー

手もみ茶の実演

伊勢茶の呈茶

すずか茶ポーターの活動紹介

式典をお手伝いいただいた
すずか茶ポーターの皆さん

劇団花さつき公演「茶」

鈴鹿市物産コーナー

会　場　風　景

三重県南北リレーPRイベント「伊勢茶ミット」

ベルシティ鈴鹿（H28.10.8　オープニング）

オープニングセレモニー

伊勢茶の呈茶（1F）

伊勢茶クイズ（1F）

伊勢茶クイズ（2F）

手もみ実演（2F）

体験教室（2F）

2F会場風景

伊勢茶の呈茶・菓子販売（2F）

淹れ方教室（2F）

イオンモール明和（H28.10.16）

イオンモール四日市北（H28.10.22）

イオンモール東員（H28.11.6）

イオン津ショッピングセンター（H28.11.20）

鈴鹿茶ーキットin鈴鹿シティマラソン（H28.12.18）

Ⅰ　第 70 回全国お茶まつり三重大会　開催概要

1　趣　旨

日本茶業の将来の発展に向け、全国茶業関係者の総力をあげ「第 70 回全国お茶まつり」を開催し、生産技術の向上や消費拡大などの取組を促進する。これらの取組を通じて、お茶の歴史や文化、様々な機能性などを五感で感じてもらい、お茶の魅力を消費者に発信するものとする。

2　名　称

大会は、第 70 回全国お茶まつり三重大会（以下「全国お茶まつり」という。）と称する。

3　主　催

全国お茶まつりは、三重県、(公社）日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、関西茶業協議会、鈴鹿市、いなべ市、四日市市、亀山市、菰野町、津市、松阪市、大台町、多気町、度会町、大紀町、三重県農業協同組合中央会、鈴鹿農業協同組合、三重北農業協同組合、津安芸農業協同組合、三重中央農業協同組合、一志東部農業協同組合、松阪農業協同組合、多気郡農業協同組合、伊勢農業協同組合、全国農業協同組合連合会三重県本部、三重茶農業協同組合、三重県茶商工業協同組合、伊勢茶推進協議会、三重県茶生産青年会、三重県茶業青年団、三重県手もみ茶技術伝承保存会、日本茶インストラクター協会三重県支部、三重県茶業会議所が共催し、主要行事を鈴鹿市内において開催する。

4　後　援

全国お茶まつりは、農林水産省、全国茶商工業協同組合連合会、(公社）三重県観光連盟、伊勢新聞社、中日新聞社、朝日新聞社、毎日新聞津支局、読売新聞社、産経新聞社津支局、日本経済新聞社津支局、NHK 津放送局、三重テレビ放送、レディオキューブＦＭ三重、ケーブルネット鈴鹿の後援を得て開催する。

5　協　賛

全国お茶まつりは、三重県信用農業協同組合連合会、全国共済農業協同組合連合会三重県本部、三重県厚生農業協同組合連合会の協賛を得て開催する。

6　事　業

（１）第 70 回全国茶品評会出品茶審査会（8 月）
（２）第 70 回全国茶品評会出品茶入札販売会（9 月）
（３）第 70 回全国茶品評会褒賞授与式（12 月）
（４）第 33 回全国茶生産青年の集い（12 月）
（５）第 70 回全国お茶まつり消費拡大イベント（10～12 月）
（６）その他目標達成に必要な事業

7　主要行事と日程

行事内容	日　程	会　場
1　全国お茶まつり		
(1)式典 ・褒賞授与式 ・全国茶業振興大会	平成28年12月10日(土)	鈴鹿市文化会館
(2)展示会等 ・出品茶展示 ・茶業関連機械資材展示 ・写真展示（審査会、明治～昭和初期の写真、お茶を使ったお菓子、伊勢志摩サミット、鈴鹿茶ポーターの活動） ・茶にまつわる言葉の書展示 ・お茶体験（お菓子作り＆お茶の淹れ方、煎茶道、湯呑の絵描き）	平成28年12月10日(土)	鈴鹿市文化会館
(3)日本茶ＰＲイベント ①伊勢茶ミット （三重県南北リレーＰＲイベント） ②伊勢茶―キット（鈴鹿シティマラソン会場等でのクイズラリー）	①平成28年10月～11月 ②平成28年12月18日(日)	①県内ショッピングモール５箇所 ②鈴鹿サーキット
2　全国茶品評会		
(1)出品茶審査会	平成28年8月23日(火)～25日(金)	鈴鹿市文化会館さつきプラザ
(2)擬賞会議	平成28年8月26日(金)	鈴鹿市文化会館会議室
(3)出品茶入札販売会	平成28年9月15日(木)	鈴鹿農業協同組合本店
3　全国茶生産青年の集い		
(1)茶審査技術競技会	平成28年12月9日(金)	鈴鹿市文化会館さつきプラザ
(2)茶業青年の夕べ	平成28年12月9日(金)	鈴鹿サーキットホスピタリティラウンジ

Ⅰ 大 会 式 典

1　大会式典次第

平成28年12月10日（土）
鈴鹿市文化会館けやきホール

【第1部】オープニング ―――――――――――― 10：00

【第2部】大会式典 ―――――――――――――― 10：20

1　開　会

2　主催者あいさつ

⑴　第70回全国お茶まつり三重大会大会長

⑵　公益社団法人日本茶業中央会会長

3　開催地代表あいさつ

4　来賓祝辞

5　来賓紹介、祝電披露

【第3部】全国茶品評会褒賞授与式 ―――――――― 10：45

6　第70回全国茶品評会褒賞授与

⑴　審査報告

⑵　大会長賞

⑶　産 地 賞

⑷　特 別 賞

・農林水産大臣賞

・農林水産省生産局長賞

・公益社団法人日本茶業中央会会長賞

・全国茶生産団体連合会会長賞

・全国茶商工業協同組合連合会理事長賞

7　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会表彰

⑴　農林水産大臣賞

8　第70回全国茶品評会出品茶入札販売会最多額落札者感謝状授与

9　平成28年度茶業功績者表彰

10　大会宣言・決議

11　次期開催地あいさつ

12　閉　会 ―――――――――――――――――― 11：50

2　大会式典　主催者・来賓者一覧（登壇者）　招待者及び参加者

1　主催者等（13名）

役　職　名	氏名（敬称略）	あいさつ等	褒賞授与
大会長 三重県知事	鈴木　英敬	主催者あいさつ	大会会長賞（1名） 産地賞（8団体）
副会長 （公社）日本茶業中央会会長	榛村　純一	主催者あいさつ 大会宣言決議	日本茶業中央会会長賞（1名） 茶業功績者表彰（8名）
副会長 鈴鹿市長	末松　則子	開催地代表あいさつ	
副会長 全国茶生産団体連合会会長	吉田　利一		全国茶生産団体連合会会長賞（1名）
副会長 関西茶業協議会会長	杉本　貞雄	閉会あいさつ	
副会長 三重県茶業会議所会頭	田中　利宣	開会宣言	
委員 三重県農林水産部長	吉仲　繁樹		
委員 鈴鹿市産業振興部長	内藤　俊樹		
委員 三重茶農業協同組合代表理事組合長	堤　　利道		
委員 三重県茶商工業協同組合理事長	中嶋　　正		
委員 全国茶生産青年団団長	豊田　宗元	大会宣言朗読	
第70回全国茶品評会審査長 農研機構果樹茶業研究部門茶業研究監	吉田　建実	審査報告	
全国茶商工業協同組合連合会理事長	齋藤松太郎		全国茶商工業協同組合連合会理事長賞（1名）

2　来賓（13名）

役　職　名	氏名（敬称略）	あいさつ等	褒賞授与
農林水産省大臣官房生産振興審議官	鈴木　良典	来賓祝辞	農林水産大臣賞（9名） 農林水産省生産局長賞（1名）
三重県議会議長	中村　進一	来賓祝辞	
長崎県農林部長	加藤　兼仁	次期開催地 あいさつ	
鈴鹿市議会議長	後藤　光雄		
国会議員（衆議院議員）	中川　正春		
国会議員（参議院議員）	芝　　博一		
国会議員（衆議院議員）	島田　佳和		
国会議員（衆議院議員）	中川　康洋		
国会議員（代理者　5名）			

3　参加者

（1）招待者

ア　全国茶品評会出品者及び審査員

イ　全国茶品評会出品都府県関係者、試験研究機関の長及び都府県の茶業団体の長

ウ　全国茶品評会出品茶落札業者

エ　その他、大会長が招待する来賓

（2）一般参加者

ア　関係者以外の茶生産者及び茶販売業者で参加を希望する者

イ　招待者に随行する者

ウ　その他茶業関係者など参加を希望する者

3　あいさつ

主催者あいさつ

第70回全国お茶まつり三重大会大会長
三重県知事　鈴　木　英　敬

第70回の記念すべき「全国お茶まつり」を、全国の生産者や流通販売事業者、機械メーカーなど茶業に携わる大勢の皆様をお迎えし、ここ三重の地で盛大に開催できますことを心から感謝申し上げます。

また、今回、全国茶品評会における入賞者をはじめ、茶業功績者として表彰されます皆様には、これまでの活躍に深く敬意を表するところです。

さて、この度の「全国お茶まつり」は、三重では実に15年ぶりの開催となります。

この間、茶業界を取り巻く環境は大きく変化し、国内では若年層を中心にお茶離れが進んでいますが、「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録などを追い風に日本からの緑茶の輸出量が年々増加する等、海外において日本茶への関心が高まっています。

また、世界的に健康志向が高まるなか、お茶に含まれる成分が健康に寄与することが解明され、機能性や効能にも注目が集まっていることから、平成27年度に運用が始まった機能性表示食品制度の普及とも相まって、お茶の消費が拡大することが期待されています。

さらに、本年5月に本県で開催された伊勢志摩サミットでは、日本茶が「おもてなし」に欠かすことのできない重要な存在として、各国首脳や配偶者、メディアの皆さんに提供され、好評を博しました。なかでも、日本茶伝統の手もみ茶を飲まれたカナダの首相夫人からは、「茶のエスプレッソ！」との絶賛の声をいただきました。今後は、これまで以上に、世界中の多くの皆さんに、日本茶が愛され親しまれるよう、積極的にPRしていくことが必要と認識を新たにしたところです。

本大会において、一堂に会した茶業関係者の皆さんがさらに連携を深められ、互いに知恵を出し合いながら、お茶の機能性や効能の活用、国内外に向けた発信などを通じて、日本茶の需要の創出・拡大につなげられることを大いに期待しています。

結びにあたり、日本茶業界のますますの発展と本日お集まりの皆様のご活躍とご健勝を祈念申し上げまして、ご挨拶といたします。

平成28年12月10日

主催者あいさつ

公益社団法人日本茶業中央会
会 長 榛 村 純 一

本日ここに、第70回全国お茶まつり式典が、開催されるにあたり、主催者を代表して一言ご挨拶申し上げます。

今回の大会につきましては主催地の三重県ご当局を始め、鈴鹿市、茶業関係の皆様の多大なご尽力により、盛大に開催できますことを心より感謝申し上げます。

又、本年度の全国茶品評会で優秀な成績を収められた皆様方、更に長年の茶業界でのご功績により、本日、栄えある表彰をお受けになられる皆様方に対しまして心よりお祝い申し上げますと共に、今後も一層のご活躍を頂きます様ご期待申し上げます。

さて、お茶は、健康・効能の評価が上がる一方で、消費の減退、茶価の低迷が続いております。これを何とかしなければと、茶業界みんなが思っています。その何とかにあたる茶業振興策としては、生産者も茶商も各産地別でも一致して協力できる分野は、消費拡大と商品開発と輸出だと思います。それらを体系的に国民運動的に盛り上げるには、次の五つの戦略路線が必要です。

まず第一に「和産・和消、和食路線」です。私たちは、日本食の理想の目標として「お米百キロ、お茶二キロ、お魚六十キロ」の和食を呼びかけ、国土や日本人らしさを守りつつ、お茶を愛飲する緑茶健康人間を顕著に増やす運動を展開することです。

第二に「機能・効能、長寿路線」です。お茶は健康長寿、予防医学効果が大きいので、これをわかりやすく一般消費者に説明徹底できるテキストの最新版「茶の機能」を出版いたしました。これを全ての茶業者が辞書のように手近に置き、活用することにより、茶愛飲家を顕著に増やしていきます。緑茶を水出しで飲用する方法は美味しさが増す一方、茶の機能性が高まることが確認されています。

第三に「文化・美学、癒し路線」の追求です。人生を価値あるものに高め、日本人をゆとりと癒しの民族にし、もって、やさしい、平和な人柄、国柄を築いていきます。

第四に「食育・撫育、徳育路線」です。子供の時から喫茶習慣や茶の間・茶器・茶道具を、愛撫し大事にする「撫育」を「食育」と共に行い、合わせて徳育を構成し徳を高めることが効果的です。

第五に、商品の倫理価値を上げる「エコ・倫理(エシカル)愛郷路線」です。生産面では生態系と有機性を大切に、茶園と風土を美しく守り、お茶を安全安心なエシカル商品に価値アップし、生産技術と愛郷心でふるさと・里山を磨き上げていく運動をすすめることです。

以上、茶業振興策の五路線により、茶業界の一人ひとりと各組織は、それぞれ効能をクチコミで積極的な取り組みを一斉に始めようではありませんか。

ご承知のとおり、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食と日本茶は密接な関係にあり、和食の登録により、世界に向けて、更なる日本茶の発展が期待されます。

最後に、本日お集まりの皆様の一層のご活躍をご祈念申し上げる次第であります。

むすびにこの三重大会の開催に、ご尽力賜りました鈴木英敬知事をはじめ、関係者の皆様に重ねて感謝申し上げ、ご挨拶と致します。

平成28年12月10日

開催地代表あいさつ

鈴鹿市長　末　松　則　子

本日は「第70回 全国お茶まつり 三重大会」に全国から大勢の皆様にお集まりいただきまして誠にありがとうございます。

本大会の開催に当たりましては、県内の茶業関係者の皆様のご協力により、このように盛大に開催できますことを心より感謝申し上げます。

全国お茶まつりは、今年で70回目を迎えます。これまで、この大会を通し、日本茶業の発展に向けた努力をたゆみなく続けていただいた各産地の皆様には、深く敬意を表します。

さて、今年の三重大会では、県内各地のショッピングモールに御協力をいただき、伊勢茶PRイベントとして『伊勢茶ミット』を開催いたしました。伊勢茶ミットでは、ヴァイオリンやハープの生演奏を聞きながら優雅にお茶を飲んでもらう伊勢茶カフェや湯呑作りなどをとおし、お茶ファンの掘り起こしを図るとともに、お茶飲んで「ほっと一息」ついていただく場の提供に努めました。このイベントが、家族や友人とのコミュニケーションや絆を育む茶の間づくりの一助になればと思っています。

こうした取り組みのひとつとして、本市では、全国茶品評会での入賞を目指し、平成26年度に鈴鹿のお茶の応援隊「すずか茶ポーター」を結成いたしました。茶ポーターは市民の皆様から募集し、今や300名を超える方々に支えていただいています。本日、表彰が行われます「全国茶品評会」に出品いたしましたお茶も、茶ポーターの皆様に摘み取っていただいたものです。

審査結果は、「かぶせ茶部門」で鈴鹿市初となる産地賞を受賞することができました。本日この会場におきましても、「茶ポーター」の皆様に伊勢茶の振る舞いを行っていただいております。今後もこうした生産者と市民との交流の場を設け、子どもから高齢者の方まで、幅広い世代の方に、お茶の良さを知っていただきながら、茶産業を盛り上げたいと考えています。

また来週には、「鈴鹿シティマラソン」が鈴鹿サーキットで開催され、全国各地から参加されるランナーの方々にも、伊勢茶をPRする予定です。本市は　モータースポーツの聖地として全国的にも知られていますが、東に伊勢湾が広がり、西には鈴鹿山脈が連なる豊かな自然に恵まれるとともに、四季折々の農水産品や、伝統工芸の伊勢型紙や鈴鹿墨などの豊富な地域資源を有しておりますので、この機会に　お茶の魅力にも触れていただければ幸いです。

最後になりますが、本大会を契機として、今後も関係者が一層力を合わせ、茶業界の発展に向けた事業に取り組まれることを祈念いたしまして私の挨拶といたします。

平成28年12月10日

4　第70回全国茶品評会審査報告

第70回全国茶品評会審査会は、2016年8月23日から26日の4日間にわたり、三重県鈴鹿市の鈴鹿市文化会館で開催されました。全国から集まった20名の審査員により、18都府県の茶産地から7茶種8部門へ出品された計848点について、慎重に審査されました。

本年の一番茶は全国的に3～5月は気温が高めに推移し、降水量は3月は少なめでしたが、4月は多く、このため目立った気象被害はなく、やや早めの萌芽となりました。芽の伸びが早く摘採が間に合っていない感もあり、生産量は少なくなりましたが、品質は良く、前年より単価は高くなりました。そのような中、出品されたお茶は良品揃いであり、生産者や関係する皆様方の熱意と技術の高さに、心より敬意を表する次第です。

以下に、部門ごとの概評をそれぞれの総括審査員のまとめに基づいて報告します。

【普通煎茶10kg】濵﨑正樹総括審査員

鹿児島県、静岡県、宮崎県など9府県から96点の出品がありました。本部門は、摘採条件が機械摘みに限定されていますが、上位の出品茶は、外観、内質とも優れた品質で、作業精度の高さがうかがわれました。中位はやや旨味に乏しく、下位は生葉鮮度の低下したものも散見されましたので、改善が望まれます。

外観：上位は、濃緑で細よれの優品でした。中位は被覆の強いもの、小型で仕上風のものがありました。下位は、破砕や茎の目立つものが多く、中位との格差を感じました。

香気：上位のものは、若芽の香りを有する優品でした。中位は、大きな欠点はないものの、僅かにかぶせ香、むれ臭、葉傷み臭を感じるものがありました。下位は、葉傷み臭、むれ臭を感じるものが多く、生葉の取り扱いや初期乾燥に注意が必要です。

水色：上位は、明るく澄んだ濃度感のある優品が揃っていました。中位は大きな欠点を指摘されるものはなく、上位との格差は小さいと感じました。下位には、赤み、黄色みを指摘されるものが散見されましたが、上中位との格差は小さいと感じました。

滋味：上位のものは、旨味と渋味のバランスのとれた優品が揃っていました。中位のものは、欠点を指摘されるものはないものの、やや旨味の不足するものでした。下位は、苦渋味の他、萎凋味や硬葉味を感じるものが散見され、上中位との格差がありました。

【普通煎茶4kg】山田龍太郎総括審査員

静岡県、三重県など16の都府県から111点の出品がありました。上位は外観、内質ともに大変優れた品質のものが多数揃っておりました。中位は良品ではあるものの、上位とやや格差を感じました。下位は審査項目によっては上位との差が大きいものがありました。しかしながら、これら格差を感じられる項目を改善することにより、一層の伸びも期待できる出品でした。

外観：上位のものは細よれで、色沢も濃緑の優品でした。中位は上位に比べてやや形状の大きいものやつや不足のものがありましたが丁寧に製造されていました。下位は大型で茎の多いものが散見されました。

香気：上位は若芽の新鮮な芳香があり、優れたものが多くありました。中位は若芽で摘採された新鮮香のものが多くありましたが、上位に比べやや単調な感じを受けました。下位は葉傷み臭やかぶせ香を指摘されるものがありました。

水色：上位のものは明るく透明感のある黄緑色のものが揃っていました。特に最上位のものは濃度感のある優品でした。中位のものは黄色みが強いもの、やや赤みのあるものがありましたが、良品が揃っていました。下位のものは中位と大きな差がありませんでしたが、若干赤みが強いもの、やや沈さが多いものがありました。全体的に最上位の茶以外は大きな差が見られず、指摘するほどの欠点は少なかったと感じました。

滋味：上位は旨味と渋味の調和した優品が揃っていました。中位は欠点を指摘されるものはないものの、かぶせ味、火入れ味を感じるものが散見されました。下位には葉傷み味、苦渋味を感じるものがあり、上位との格差は大きいと感じました。

【深蒸し煎茶】後藤正総括審査員

静岡県、三重県、鹿児島県など6県から全茶種全部門を通じて最も多い119点が出品されました。近年、被覆により他の茶種では色沢が濃緑化する中にあって、深蒸し煎茶らしい黄緑色の色沢の特徴を前面に出し、茶種の違いを明確に主張しているようで好感が持てました。上位から中位までの出品茶は外観、内質ともに優れたものが多く、僅差でした。下位の一部には蒸し度が浅く、濃厚みに欠けるものが認められ、原葉の調整から蒸しを中心とした製造までの技術改善が必要と思われました。総じて上下の格差はあっても少なく、近年にないほどのハイレベルな品質のものが多く出品され、技術の高さがうかがえました。

外観：上位のものは、芽の揃いが良く、なめらかな光沢と明るい黄緑色の細くよれた優品が揃っていました。中位のものも細よれの良品が揃っていましたが、上位と比べれば色沢がやや青みのものや若干粉や茎が目立つものが見受けられました。下位のものは青みが強い普通煎茶風のものや蒸し度が不足しているもの、破砕や粉が多いものが見られました。上・中位との差がやや大きいと感じました。

香気：上位のものは若芽の香りと深蒸し煎茶特有の甘みを感じさせる芳香の調和した優品が揃っていました。中位のものは上位のものに比べて香りが薄い傾向にあり、僅かに上位との差を感じました。下位のものには青臭を指摘されるものが多く見られ、上中位との格差を感じました。

水色：上位のものは深蒸し煎茶らしく黄緑色かつ濃度感の高いものが揃っていました。中位のものは大きな欠点はないものの上位と比較して濃度感に欠けるものでした。下位のものは青みや薄し、青臭味の欠点が多く指摘され、普通煎茶風のものが目立ちました。

滋味：上位のものは、濃厚な旨味を感じさせるものが揃っていました。中位のものは上位に比べるとやや旨味は乏しいものの深蒸し煎茶特有の濃厚みを感じました。下位のものは青臭味や硬葉味、苦渋味の欠点を指摘されるもので、上中位との格差がありました。

【かぶせ茶】松ケ谷祐二総括審査員

三重県をはじめ京都府、静岡県、奈良県など8府県から105点の出品がありました。上位から中位にかけて覆い茶特有の香味を有しながら、みる芽の爽快感をあわせ持つかぶせ茶らしいものが多く見られましたが、下位では一部で覆いが少し不足すると思われるものが見られ、上中位との格差が感じられました。

外観：上位のものは鮮緑色で細くよれ、締まりの良い特に優れたものが多く揃っており、中位でも多少上位との格差は見られたものの良品揃いでした。下位では大型、締まり不足、雑ぱくなものが散見されました。

香気：上位のものは爽やかな若葉の香りと覆い香が調和した良品が揃っていましたが、下位の一部ではかぶせ香不足のものや普通煎茶風のものが散見されました。

水色：上位から中位にかけては澄んだ濃度感のあるものが揃い、全体的に格差が小さく、大きな欠点は見られませんでしたが、下位では青にごり、青黒み、赤黒みなどのものが散見されました。

滋味：上位のものはかぶせ茶らしい覆い味と爽快な旨味を兼ね備えた秀品が多く揃っていました。中位でも大きな欠点は見られませんでしたが、下位ではかぶせ味の不足するものや、苦渋味のものが見受けられ、上位との格差が感じられました。

【玉露】仁田原寿一総括審査員

福岡県、京都府、静岡県、鹿児島県の4府県から合計107点の出品がありました。外観・内質とも上位、中位の品質格差が小さく玉露特有の覆い香や覆い味と旨味が調和した良品が揃っていました。また、品種の特徴を生かし、欠点を是正した高い栽培及び加工技術がうかがえ、全体的に高い技術レベルを感じました。

外観：上位から中位にかけては細よれで鮮やかな色あいのものが多く、品質格差の小さい良品が揃っていました。下位のものの中には、摘採や被覆管理が適切に行われなかった等が原因と思われる、大形のものや茎が多いもの、雑ぱくなもの等が散見されました。

香気：上位から中位にかけては、玉露らしい上品で温厚な香りを有するものが多くあり、品質格差の小さい出品でした。下位では、覆いが不足したものと見られるものが散見されました。

水色：上位から下位まで玉露らしい覆いの効いた旨味を感じさせるものが揃っていました。下位の一部には覆い不足の黄色みや葉傷みによる赤みのものが見られました。

滋味：上位では、玉露特有の旨味と覆い味が調和した秀品が多く見られ、中位までその品質格差は小さく良品揃いでした。下位では硬葉味や覆い味不足のものが一部見られましたが、全体的にレベルの高さがうかがえました。

【てん茶】澤﨑肇総括審査員

京都府、愛知県、静岡県など6府県から101点の出品がありました。

上位から中位には、覆いの良く効いた鮮緑で冴えた色あいの外観と、覆い香味、濃厚な旨味の内質をあわせ持った良品が揃っていました。下位には、葉傷み臭味や覆い香味不足、から色・水色では赤みや赤黒みのものも散見され、適切な被覆管理や生葉管理等の必要性が感じられました。

外観：全体には、明るい色調の良品が多く見られました。特に、外観得点が満点の40点と評価された15点をはじめ、上位から中位には展開が良く、やわらかな手触りのもので鮮緑色の染まりの良いものが揃っていました。

香気：上位から中位にかけて、覆い香を感じる良品が揃っており、特に上位は秀品でした。下位には、葉傷み臭、青臭のものが散見されました。

から色：全体として明るい色調のものが多く見られました。特に上位から中位にかけては、均一に染まり、冴えのあるものが揃っていました。

水色：上位は明るくかつ濃度感のあるものが揃っていました。中位以下には赤み等を呈するものも散見されましたが、全体としてまろやかな滋味が連想される色あいのものが多く見られました。

滋味：上位から中位にかけては、覆い味と旨味の調和がとれた良品が揃っていました。特に上位は、旨味を強く感じる秀品でした。下位については硬葉味、覆い味不足などが散見されました。

【蒸し製玉緑茶】宮崎秀雄総括審査員

佐賀県、長崎県、鹿児島県、熊本県ならびに宮崎県の5県から110点が出品されました。

本年産も品質は非常に高いレベルで揃っており、産地の熱意と努力がうかがえました。上位から中位のものは、外観、内質ともに優劣をつけ難い良品が揃っており、玉緑茶特有の爽やかな香りとコクのある旨味が感じられ、特に上位は若芽の香りのする優品でした。下位では葉傷みや硬葉のものが散見されました。

外観：上位から中位のものは非常に芽揃いが良く、細よれでつやがあり、鮮緑で冴えのあるものが揃っていました。下位のものは、つや不足や茎の多いものが散見されましたが、全体的な格差は小さいと感じました。

水色：上位のものは若芽で丁寧に摘採されており、濃度感があり、澄んだ黄緑色を呈した優品が揃っていました。中位のものは、やや濃度感に欠けるものの上位との差は小さいと感じました。下位のものも指摘をされたものは数点であり、全体的にレベルの高さを感じました。

香気：上位のものは、新鮮で力のあるみる芽香を感じる優れた品が多くありました。中位のものは、みる芽香は少ないものの欠点のない良品が揃っていました。下位のものは、一部に葉傷み臭、硬葉臭を感じるものが見られ、摘採方法や生葉管理に課題が残されました。

滋味：上位のものは、若芽の爽快な香りと旨味が調和し大変優れていました。中位のものは上位と比べるとやや旨味が欠けるものの、品質差は小さく良品でした。下位のものには葉傷み味、硬葉味を感じるものが散見されました。

【釜炒り茶】髙嶋和彦総括審査員

宮崎県、熊本県、佐賀県など5県から99点の出品がありました。上位のものは、良く揃い、丸く締まっていて、釜炒り茶特有の爽快感と若芽の香味を持つ優良品が多く見られました。中位のものは、釜炒り茶らしい香りとすっきりした水色の良品が多く見られました。下位のものは、欠点が指摘され、上中位との差がありました。

外観：上位のものは、良く揃い、締まりも良く、濃緑色でつやのある優良品が多く見られました。中位のものは、やや締まりの程度が不足したものの良品が揃い、上位との差は僅かでありました。下位のものは、小玉多し、飴色が散見され、上・中位との差がありました。

香気：上位のものは、釜炒り茶特有の香ばしく爽快感のある香りと若芽の上品な香りが調和した優良品が多く見られました。中位のものも釜炒り茶らしい香りを持つ良品が多く見られました。下位のものは、硬葉臭、葉傷み臭、いぶり臭の指摘が散見されました。

水色：上位のものは、若芽で適期に摘採され、生葉の力が感じられ濃度感のあるものが多く見られました。中位のものは、釜炒り茶らしいすっきりとした水色のものが多く見られました。下位のものは、黄色みや黒みを指摘されるものが多く見られ、摘採時期や製茶に課題があるものと思われました。

滋味：上位のものは、釜炒り茶特有の爽快感と若芽の旨味があり優れていました。中位のものは、やや旨味に欠けたものの、釜炒り茶らしい香ばしさがありました。下位のものは、いぶり味、葉傷み味、硬葉味を指摘されるものが散見されました。

審査会最終日の擬賞会議では、部門ごとの審査結果が報告され、引き続き「第70回全国茶品評会褒賞規程」に基づいて、会長賞、農林水産大臣賞をはじめとする特別賞、産地賞の選考を行い、別記の通り決定しました。今回めでたく入賞されました皆様には、心よりお祝い申し上げます。栽培及び加

工技術の改善・向上が認められる一方で、今年度も摘採時期、生葉管理、蒸熱処理等に起因する欠点が指摘されています。今回惜しくも入賞されなかった皆様におかれましては、指摘事項に留意されて、御研鑽されますようお願い申し上げます。また、茶種によりましては品種の力も良く出ており、最近開発された高品質・耐病虫性品種での出品にも期待したいと思います。

結びになりますが、審査会の準備に御苦労いただくとともに、大変スムーズで行き届いた開催・運営に御尽力いただいた三重大会実行委員会をはじめとする三重県茶業関係者の皆様、及び全国茶生産団体連合会の方々に厚く御礼申し上げます。本年度の経験がさらなる高品質茶の安定生産に繋がりますよう御期待申し上げます。節目の70回目を迎えた全国茶品評会ですが、引き続き茶業全体の技術の向上に大きく貢献されますことを御祈念申し上げ、審査報告といたします。

2016年12月10日

審査長　国立研究開発法人　農業・食品産業技術総合研究機構　果樹茶業研究部門

茶業研究監　吉　田　建　実

5　第70回全国茶品評会入賞者

⑴　第70回全国お茶まつり三重大会会長賞

一等賞

茶　　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10kg	鹿児島県霧島市	有村（幸）製茶　有村　幸二
	静岡県浜松市	春野茶振興協議会　栗崎　貴史
	宮崎県都城市	大石　修作
	福岡県筑後市	カネ永製茶　永松　宏章
	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　㈲浮辺製茶工場　山口　浩一
普通煎茶４kg	静岡県静岡市	静岡本山茶　農業生産法人㈲ネクト　代表取締役　石原　弘敏
	静岡県静岡市	静岡本山茶　農業生産法人㈲ネクト　取締役　藤田　克巳
	静岡県静岡市	静岡本山茶　佐藤園グループ㈱清流会　代表取締役　佐藤　公彦
	静岡県榛原郡川根本町	相藤園　相藤　令治
	静岡県静岡市	静岡本山茶　有東木茶農業協同組合　理事　宮原　初芳
	静岡県静岡市	静岡本山茶　有東木茶農業協同組合　代表理事　宮原　友光
深蒸し煎茶	静岡県掛川市	農事組合法人山東茶業組合　代表理事　平井　寿博
	静岡県掛川市	農業生産法人掛川中央茶業㈱　青年部
	静岡県掛川市	農業生産法人掛川中央茶業㈱　研究部会
	静岡県掛川市	農事組合法人掛川城南茶業組合 理事　角皆　一弘
	静岡県御前崎市	株式会社　やまま満寿多園　会長　増田　好雄
	静岡県掛川市	農事組合法人東山茶業組合　代表理事　北島　昭
かぶせ茶	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　南　範男
	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　河田　勝臣
	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　薬師口支部　植和田英子
	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　代表　菱田　繁政
	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　代表　増茂　義郎
玉露	福岡県八女市	宮原　義昭
	京都府京田辺市	京田辺玉露生産組合　林　　昭
	福岡県八女市	井上　元己
	福岡県八女市	馬場　満
	福岡県八女市	新枝折共同製茶工場　城　昌史
	福岡県八女市	（農）みどり園大渕　坂田　輝彦
てん茶	京都府宇治市	辻　喜代治
	京都府城陽市	菊岡　理恵
	京都府京田辺市	京田辺市茶業部会　小林　治
	京都府宇治市	山﨑　遥香
	京都府宇治市	小山　道久
蒸し製玉緑茶	宮崎県児湯郡新富町	株式会社　新緑園　代表取締役　黒木　信吾
	宮崎県児湯郡新富町	株式会社　新緑園　羽澤　純吾
	佐賀県嬉野市	田中　昭彦
	宮崎県西都市	株式会社　九茶農場　代表取締役　谷川　義彰
	宮崎県児湯郡高鍋町	高島産業株式会社　宮崎支社　取締役社長　川上　典子
	佐賀県嬉野市	太田　敬子
釜炒り茶	宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町	株式会社宮﨑茶房　宮﨑恵美子

茶　　種	住　　所	氏　　名
釜　炒　り　茶	宮崎県延岡市	甲斐　義之
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　山口　孝子
	宮崎県西臼杵郡日之影町	甲斐　鉄也
	宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町	株式会社宮﨑茶房　宮﨑　亮

二等賞

茶　　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10kg	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　枦川製茶
	福岡県八女市	農事組合法人　彩香　代表　桐明　靖廣
	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　宮原光製茶
	福岡県八女市	樋口　龍也
	鹿児島県霧島市	春香園製茶　有村　耕平
	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会 後岳茶業㈲　宮原　俊朗
	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　西垂水茶業㈲　西垂水　勇
	鹿児島県霧島市	有限会社末重製茶　末重　良規
	静岡県周智郡森町	森町茶業振興協議会　丸本製茶　本多　利吉
	鹿児島県霧島市	和幸園製茶　有村　剛
普通煎茶4kg	静岡県榛原郡川根本町	つちや農園　土屋　鉄郎
	静岡県静岡市	静岡本山茶　株式会社佐藤園　代表取締役　佐藤　公彦
	静岡県浜松市	天竜茶研究会　太田　昌孝
	福岡県八女市	農事組合法人　八女中央茶共同組合　代表　野上　久義
	静岡県榛原郡川根本町	川崎　好和
	静岡県浜松市	天竜茶研究会　太田　勝則
	静岡県静岡市	静岡本山茶　有東木茶農業協同組合　理事　西島　友一
	静岡県浜松市	天竜茶研究会　丸芝製茶協同組合　組合長　大石　　顥
	静岡県島田市	有限会社　川根茶ぬくり園　代表取締役社長　森西　正昭
	静岡県富士市	小林園　小林　由朋
	静岡県榛原郡川根本町	ティーサークル徳山　代表　中野　利広
深蒸し煎茶	静岡県牧之原市	勝間田丸三茶農業協同組合　代表理事組合長　飯塚　浩二
	静岡県掛川市	富士東製茶農業協同組合　代表理事組合長　萩原　健次
	静岡県掛川市	農事組合法人掛川城南茶業組合　代表理事　狩野　信裕
	静岡県掛川市	農事組合法人原田総合製茶　代表理事　鈴木　昭功
	静岡県牧之原市	有限会社マルスギ杉浦製茶　代表　杉浦　崇仁
	静岡県御前崎市	株式会社　やまま満寿多園　代表取締役　増田　剛巳
	静岡県周智郡森町	森町茶業振興協議会　結いまーる株式会社　代表取締役　望月　茂良
	静岡県袋井市	袋井茶振興協議会 にしたな株式会社　鈴木　治
	静岡県磐田市	ヤマ中静香園製茶㈱　中安　英樹
	静岡県掛川市	農事組合法人東山口総合製茶　代表理事　岡本　芳夫
	静岡県袋井市	袋井茶振興協議会 山崎製茶協同組合　代表　鈴木　健
	静岡県牧之原市	JAハイナン青壮年部相良支部　支部長　小笠原一智
かぶせ茶	三重県四日市市	清水　聖一
	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　代表　瀧本　浩文
	三重県鈴鹿市	上田　康博
	静岡県藤枝市	青羽根茶生産組合茶工房たくみ　生産部長　清水　秀俊

茶　　種	住　　所	氏　　名
かぶせ茶	三重県四日市市	鎌田　俊充
	三重県四日市市	有限会社萩村製茶　萩村　重美
	三重県四日市市	鎌田　俊治
	三重県鈴鹿市	山際　基司
	京都府綾部市	中田　啓子
	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　婦人部代表　増茂　和子
	滋賀県甲賀市	信楽町茶業協会　片木　享央
玉露	福岡県八女市	山口　浩志
	福岡県八女市	山口　孝臣
	福岡県八女市	栗原製茶　栗原　昭夫
	京都府京田辺市	京田辺玉露生産組合　山下　新貴
	福岡県八女市	伊藤　直喜
	福岡県八女市	南木屋共同製茶工場　大久保　忠
	福岡県八女市	（農）みどり園大渕　野中　敏成
	京都府京田辺市	JA京都やましろ京田辺市茶業部会　米田　五司
	福岡県八女市	（農）笠原茶製造所　茶の実庵　代表　木下　哲志
	福岡県八女市	（農）笠原緑茶組合　松尾　健一
	福岡県八女市	立石　文孝
てん茶	京都府宇治市	小山　元治
	京都府京田辺市	小林　治一
	京都府城陽市	菊岡　政次
	京都府城陽市	木津川共同碾茶組合
	京都府宇治市	山﨑　省吾
	京都府宇治市	小山　真右
	京都府宇治市	古川　嘉嗣
	福岡県八女市	木下　大輔
	京都府京田辺市	小林　裕
	京都府城陽市	太田　博文
蒸し製玉緑茶	長崎県東彼杵郡東彼杵町	尾上　修
	佐賀県嬉野市	田中　正吾
	佐賀県嬉野市	清水茶業組合　田中　繁昭
	佐賀県嬉野市	太田　健次
	佐賀県嬉野市	三根　孝之
	佐賀県嬉野市	松尾　博
	佐賀県嬉野市	清水茶業組合　池田　安尚
	佐賀県嬉野市	碇石銘茶研究会　宮園美也子
	宮崎県児湯郡川南町	有限会社　井尻太郎茶園　井尻　雄樹
	長崎県東彼杵郡東彼杵町	末永　京大
	長崎県東彼杵郡東彼杵町	安田　光秀
釜炒り茶	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　山口　正美
	熊本県天草市	栖本製茶工場　猪原寿美子
	宮崎県西臼杵郡高千穂町	飯干　敏光
	佐賀県嬉野市	牛の岳茶業組合　北野　基泰
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　吉牟田由紀子
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　白川　玲子

茶　　種	住　　所	氏　　名
釜　炒　り　茶	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　秋月　初乃
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　白川　正信
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　山口　易子
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　吉牟田　敏光

三等賞

茶　　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10kg	宮崎県児湯郡川南町	井尻　恵史郎
	静岡県浜松市	春野茶振興協議会　農事組合法人　はるの逸究園　代表　中小路嘉久
	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　㈲マルヒサ製茶
	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　菊永茶生産組合
	宮崎県都城市	住岡　一成
	福岡県八女市	有限会社　グリーンワールド八女　代表　平井隆一郎
	静岡県浜松市	天竜茶研究会　太田　昌孝
	宮崎県児湯郡川南町	有限会社　大塚園　大塚　一郎
	福岡県八女市	樋口　恵子
	宮崎県都城市	大石　春樹
	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　㈲けやき製茶　上野　康久
	鹿児島県霧島市	有限会社福永製茶　福永　安広
	鹿児島県霧島市	マル竹園製茶　竹ノ内　久行
	静岡県浜松市	天竜茶研究会　太田　勝則
普通煎茶4kg	静岡県榛原郡川根本町	相藤農園　相藤　直紀
	福岡県八女市	農事組合法人　八女美緑園製茶　代表　江島　一信
	滋賀県甲賀市	信楽町茶業協会　小川　伊之輔
	宮崎県都城市	大石　文子
	静岡県沼津市	㈲山二園　後藤　義博
	静岡県浜松市	春野茶振興協議会　栗崎　貴史
	埼玉県入間市	入間茶研究会　比留間　嘉章
	静岡県沼津市	㈲山二園　後藤　裕揮
	静岡県静岡市	静岡本山茶　グリーンティー大川茶農業協同組合　代表理事　堀井　和男
	静岡県静岡市	静岡本山茶　グリーンティー大川茶農業協同組合　佐藤　繁
	神奈川県足柄上郡中井町	足柄茶JAかながわ西湘　中井茶生産組合　金子　毅
	静岡県静岡市	両河内茶業会　茶工房水声園　望月　哲郎
	埼玉県入間市	入間茶研究会　中島　克典
	静岡県静岡市	静岡本山茶　森内茶農園　森内　吉男
	埼玉県所沢市	狭山茶所沢研究会　増田　貴雄
	静岡県藤枝市	蔵田茶農業協同組合　代表理事組合長　森下　隆正
	三重県亀山市	一見　守一
深蒸し煎茶	静岡県牧之原市	有限会社八太田　代表　太田　宜孝
	静岡県袋井市	袋井茶振興協議会 有限会社　秋田製茶　秋田　和宣
	静岡県牧之原市	東萩間味香久園茶農業協同組合　代表理事組合長　絹村　和広
	静岡県袋井市	袋井茶振興協議会 神谷製茶　神谷　久史
	静岡県掛川市	有限会社　清風園 代表取締役社長 杉山　初是
	静岡県牧之原市	有限会社イリヤマタ名波製茶　代表　名波　靖功

茶　　種	住　　所	氏　　名
深蒸し煎茶	静岡県掛川市	有限会社 丸伊 松井製茶　代表　松井　哲也
	静岡県牧之原市	JAハイナン　丸御中原製茶工場　代表　増田　五男
	静岡県掛川市	農事組合法人東山茶業組合　製造部長　山城　行雄
	静岡県菊川市	上本所茶農業協同組合　代表理事組合長　落合　雪雄
	静岡県島田市	カネ東三浦園　代表　三浦　克暢
	静岡県牧之原市	牧之原丸牧茶農業協同組合　代表　村田　勲
	静岡県掛川市	農事組合法人東山口総合製茶　青年部　榛葉　祐介
	静岡県牧之原市	JAハイナン青壮年部相良支部　代表　矢部　寿通
	静岡県島田市	吹木茶農業協同組合　代表理事組合長　増田　尚士
	静岡県牧之原市	茶ぐりん深蒸し茶研究会　代表　紅林　慎史
	静岡県掛川市	農事組合法人中山茶業組合　代表理事　鈴木　昂
	静岡県菊川市	小沢原茶農業協同組合　代表理事組合長　永田　秀實
かぶせ茶	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　薬師口支部　植和田重雄
	三重県鈴鹿市	グリーンつばき　内山　和則
	静岡県藤枝市	㈲龍勢グリーン　生産部長　山口　一成
	静岡県藤枝市	青羽根茶生産組合茶工房たくみ　組合長　澤田　東介
	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　河田貴代子
	京都府綾部市	出口　則明
	三重県鈴鹿市	三浦製茶　三浦　眞一
	福岡県八女市	鶴元　浩治
	京都府福知山市	大江製茶工場　勝田　洋平
	愛知県豊田市	石川　龍樹
	三重県四日市市	有限会社萩村製茶　萩村　浩史
	三重県鈴鹿市	やまじょう製茶　上田　れう
	静岡県静岡市	清水茶壱番会　茶工房豊好園　片平　次郎
	京都府綾部市	綾部緑茶生産組合　永井　久男
	静岡県藤枝市	㈲龍勢グリーン　代表　前島伸太良
	京都府綾部市	㈲両丹いきいきファーム
玉露	福岡県八女市	竹下　逸夫
	福岡県八女市	井上　一美
	福岡県八女市	久間　正大
	福岡県八女市	（農）みどり園大渕　堀川　祐助
	福岡県八女市	竹下八え子
	福岡県八女市	原口ケイ子
	福岡県八女市	原口　好子
	福岡県八女市	山口　英昭
	京都府京田辺市	京田辺のお茶を考える会　林　　昭
	京都府京田辺市	京田辺玉露生産組合　米田　五司
	福岡県八女市	梅野　芳男
	福岡県八女市	伊藤　美鈴
	福岡県八女市	倉住　努
	京都府京田辺市	山下　勝志
	福岡県八女市	山口　英二
てん茶	京都府宇治市	辻　喜代一
	京都府城陽市	菊岡　祐一

茶　　種	住　　所	氏　　名
てん茶	京都府京田辺市	小林　彩加
	京都府宇治市	小山　元也
	福岡県八女市	中村　一木
	京都府宇治市	古川　史代
	福岡県八女市	馬場　義浩
	京都府宇治市	小山　俊美
	京都府宇治市	古川　瑞穂
	京都府宇治市	小山　一彦
	京都府宇治市	小山　博美
	京都府宇治市	古川　嘉和
	京都府宇治市	山﨑　一平
	京都府宇治市	農事組合法人宇治碾茶組合　堀井　長太郎
	福岡県八女市	鶴　公成
蒸し製玉緑茶	佐賀県嬉野市	武藤製茶園　武藤　伸弥
	佐賀県嬉野市	松尾　明美
	長崎県東彼杵郡東彼杵町	尾上　美砂子
	佐賀県嬉野市	碇石銘茶研究会　峰　美紀
	長崎県東彼杵郡東彼杵町	冨田　正明
	長崎県東彼杵郡東彼杵町	中山　公輔
	佐賀県嬉野市	三根　孝一
	佐賀県嬉野市	梶原　健一
	長崎県東彼杵郡東彼杵町	㈲茶友
	佐賀県嬉野市	田中　勝也
	佐賀県嬉野市	山﨑　真一
	佐賀県嬉野市	田中　春利
	佐賀県嬉野市	清水茶業組合　田中　政司
	佐賀県嬉野市	碇石銘茶研究会　永尾　俊介
	佐賀県嬉野市	碇石銘茶研究会　橋爪　和広
	佐賀県嬉野市	碇石銘茶研究会　永尾　保彰
	佐賀県嬉野市	碇石銘茶研究会　永尾　文治
釜炒り茶	熊本県天草市	栖本製茶工場　猪原　真滋
	佐賀県嬉野市	牛の岳茶業組合　北野　政江
	佐賀県嬉野市	牛の岳茶業組合　北野　誠
	熊本県天草市	栖本製茶工場　猪原　幹雄
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　秋月　健次
	熊本県上益城郡山都町	渡辺　憲治
	宮崎県延岡市	緒方　武彦
	佐賀県嬉野市	牛の岳茶業組合　北野　正幸
	宮崎県西臼杵郡日之影町	甲斐　一心
	佐賀県嬉野市	宮崎　泰三
	宮崎県延岡市	甲斐まち子
	宮崎県西臼杵郡高千穂町	甲斐　雅也
	佐賀県嬉野市	牛の岳茶業組合　北野ひろこ
	佐賀県嬉野市	牛の岳茶業組合　北野　等
	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　倉満　冨美子

⑵ 産 地 賞

順位 茶種	1位（優勝旗）		2位		3位	
	市町村名 （都府県名）	点　数	市町村名 （都府県名）	点　数	市町村名 （都府県名）	点　数
普通煎茶10kg	南九州市 （鹿児島県）	585 （ 196 ） （ 196 ） （ 193 ）	霧島市 （鹿児島県）	579 （ 200 ） （ 192 ） （ 187 ）	八女市 （福岡県）	567 （ 195 ） （ 192 ） （ 180 ）
普通煎茶4kg	静岡市 （静岡県）	596 （ 200 ） （ 199 ） （ 197 ）	榛原郡 川根本町 （静岡県）	584 （ 197 ） （ 194 ） （ 193 ）	浜松市 （静岡県）	575 （ 193 ） （ 192 ） （ 190 ）
深蒸し煎茶	掛川市 （静岡県）	597 （ 200 ） （ 199 ） （ 198 ）	牧之原市 （静岡県）	570 （ 193 ） （ 191 ） （ 186 ）	袋井市 （静岡県）	562 （ 191 ） （ 187 ） （ 184 ）
かぶせ茶	舞鶴市 （京都府）	597 （ 200 ） （ 199 ） （ 198 ）	四日市市 （三重県）	578 （ 195 ） （ 192 ） （ 191 ）	鈴鹿市 （三重県）	570 （ 193 ） （ 190 ） （ 187 ）
玉露	八女市 （福岡県）	594 （ 200 ） （ 197 ） （ 197 ）	京田辺市 （京都府）	581 （ 199 ） （ 192 ） （ 190 ）	藤枝市 （静岡県）	504 （ 173 ） （ 167 ） （ 164 ）
てん茶	宇治市 （京都府）	591 （ 200 ） （ 196 ） （ 195 ）	城陽市 （京都府）	584 （ 199 ） （ 193 ） （ 192 ）	京田辺市 （京都府）	582 （ 198 ） （ 194 ） （ 190 ）
蒸し製玉緑茶	嬉野市 （佐賀県）	582 （ 198 ） （ 194 ） （ 190 ）	東彼杵郡 東彼杵町 （長崎県）	569 （ 193 ） （ 188 ） （ 188 ）	児湯郡 川南町 （宮崎県）	536 （ 188 ） （ 181 ） （ 167 ）
釜炒り茶	嬉野市 （佐賀県）	587 （ 198 ） （ 195 ） （ 194 ）	天草市 （熊本県）	568 （ 195 ） （ 187 ） （ 186 ）	延岡市 （宮崎県）	567 （ 199 ） （ 185 ） （ 183 ）

⑶ 特 別 賞

1）農林水産大臣賞

茶　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10kg	鹿児島県霧島市	有村（幸）製茶　有村幸二
普通煎茶４kg	静岡県静岡市	静岡本山茶　農業生産法人㈲ネクト　代表取締役　石原弘敏
深蒸し煎茶	静岡県掛川市	農事組合法人山東茶業組合　代表理事　平井寿博
かぶせ茶	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　南範男
玉露	福岡県八女市	宮原義昭
てん茶	京都府宇治市	辻喜代治
蒸し製玉緑茶	宮崎県児湯郡新富町	株式会社　新緑園　代表取締役　黒木信吾
釜炒り茶	宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町	株式会社宮﨑茶房　宮﨑恵美子

2）農林水産省生産局長賞

茶　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10kg	静岡県浜松市	春野茶振興協議会　栗崎貴史
普通煎茶４kg	静岡県静岡市 静岡県静岡市	静岡本山茶　農業生産法人㈲ネクト　取締役　藤田克巳 静岡本山茶　佐藤園グループ㈱清流会　代表取締役　佐藤公彦
深蒸し煎茶	静岡県掛川市 静岡県掛川市	農業生産法人掛川中央茶業㈱　青年部 農業生産法人掛川中央茶業㈱　研究部会
かぶせ茶	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　河田勝臣
玉露	京都府京田辺市 福岡県八女市	京田辺玉露生産組合　林　昭 井上元己
てん茶	京都府城陽市	菊岡　理恵
蒸し製玉緑茶	宮崎県児湯郡新富町 佐賀県嬉野市	株式会社　新緑園　羽澤純吾 田中昭彦
釜炒り茶	宮崎県延岡市	甲斐義之

3）日本茶業中央会会長賞

茶　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10kg	宮崎県都城市	大石修作
普通煎茶４kg	静岡県榛原郡川根本町	相藤園　相藤令治
深蒸し煎茶	静岡県掛川市	農事組合法人掛川城南茶業組合　理事　角皆一弘
かぶせ茶	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　薬師口支部　植和田英子
玉露	福岡県八女市	馬場満
てん茶	京都府京田辺市	京田辺市茶業部会　小林治
蒸し製玉緑茶	宮崎県西都市	株式会社　九茶農場　代表取締役　谷川義彰
釜炒り茶	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合　山口孝子

4）全国茶生産団体連合会会長賞

茶　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10㎏	福岡県筑後市	カネ永製茶　永松宏章
普通煎茶４㎏	静岡県静岡市	静岡本山茶　有東木茶農業協同組合　理事　宮原初芳
深蒸し煎茶	静岡県御前崎市	株式会社　やまま満寿多園　会長　増田好雄
かぶせ茶	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　代表　菱田繁政
玉露	福岡県八女市	新枝折共同製茶工場　城昌史
てん茶	京都府宇治市	山﨑遥香
蒸し製玉緑茶	宮崎県児湯郡高鍋町	高島産業株式会社　宮崎支社　取締役社長　川上典子
釜炒り茶	宮崎県西臼杵郡日之影町	甲斐鉄也

5）全国茶商工業協同組合連合会理事長賞

茶　種	住　　所	氏　　名
普通煎茶10㎏	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会　㈲浮辺製茶工場　山口　浩一
普通煎茶４㎏	静岡県静岡市	静岡本山茶　有東木茶農業協同組合　代表理事　宮原　友光
深蒸し煎茶	静岡県掛川市	農事組合法人東山茶業組合　代表理事　北島　昭
かぶせ茶	京都府舞鶴市	舞鶴茶生産組合　岡田下支部　代表　増茂　義郎
玉露	福岡県八女市	（農）みどり園大渕　坂田　輝彦
てん茶	京都府宇治市	小山　道久
蒸し製玉緑茶	佐賀県嬉野市	太田　敬子
釜炒り茶	宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町	株式会社宮﨑茶房　宮﨑　亮

⑷　農林水産大臣賞受賞者紹介

普通煎茶10kgの部

有村（幸）製茶　有村　幸二

1　住　所　　鹿児島県霧島市

2　経営茶園面積　　1,053a

3　受賞出品茶園面積及び品種　　25a、やぶきた

4　受賞の言葉

この度、第70回全国茶品評会において、栄えある農林水産大臣賞を受賞できましたことを家族、従業員一同大変光栄に思っております。

これもひとえに、これまで霧島茶ブランドの礎を築いてこられた諸先輩方をはじめ、各関係機関の皆様方の御指導と御協力の賜物であると心より感謝いたしております。

有村（幸）製茶において３度目となる農林水産大臣賞受賞により、『霧島茶』の名を全国に発信できましたことはこの上ない誇りと思っております。

今回の受賞が地域の茶業青年達の励みとなり、霧島茶の更なる飛躍につながることを期待いたしますとともに、後継者と共に本当に美味いと思える霧島茶をこれからも真っ直ぐに追い求めていきたいと思います。

普通煎茶4kgの部

静岡本山茶　農業生産法人㈲ネクト　代表取締役　石原　弘敏

1　住　所　　静岡県静岡市

2　経営茶園面積　　82ha（自社茶園7.2ha　契約茶園74.8ha）

3　受賞出品茶園面積及び品種　　11a、やぶきた

4　受賞の言葉

第70回全国茶品評会普通煎茶4kgの部において、栄えある農林水産大臣賞を受賞できましたことを社員一同、大変光栄に感じております。ご協力いただいた関係機関各位をはじめ、当日茶摘みに来ていただいた方々のご助力に改めまして深く感謝申し上げます。

当地区の茶園は藁科川支流の山あいに有り、川霧がかかる気候と水はけの良い土壌という茶に適した環境を有し、味・香りとも芳醇で高雅な風味をもつ高級茶産地「静岡本山茶」として古くから歴史を刻んで参りました。

全国茶品評会には、地域茶業の活性化と本山茶ブランドの更なる構築を目的とし、本山茶産地の仲間と共に一丸となり取り組んできました。出品茶園については園主の徹底した肥培管理により仕上げられ、製造についてはJAと製造調整の研究を積み重ねた結果、当地域として30年ぶりに農林水産大臣賞を受賞することができました。また団体の部最高位である産地賞も「静岡市」として3年連続獲得することができ、改めて本山茶産地の底力を示すことができ、合わせて基本的な技術の大切さを再認識する機会となりました。

今後も引き続き、地域茶業の振興に寄与すると共に、消費者に喜ばれる「静岡本山茶」を追及し続け、全国に本物の味を届けることができるよう地域の仲間と切磋琢磨し精進して参ります。

深蒸し煎茶の部

農事組合法人　山東茶業組合　代表理事　平井　寿博

1　住　所　　静岡県掛川市

2　経営茶園面積　　5,900a

3　受賞出品茶園面積及び品種　　20a、やぶきた

4　受賞の言葉

第70回全国茶品評会、深蒸し煎茶の部に於いて一等一席農林水産大臣賞を受賞する事ができました。これもひとえに各指導機関、並びに関係者皆様のご指導、御支援の賜物と深く感謝申し上げます。また組合員、青年部、婦人部、家族には、一致団結しての茶作りに取り組んでいる事が評価されたものと改めて組合員一家族の力に感謝するところであります。

今回の全品は、平成18年度以来四回目の大臣賞であり今年度の三大品評会においては、関東ブロック茶の共進会一等三席・県茶品評会一等二席と評価された年でありました。

近年厳しい茶業情勢の中ではありますが、本年の受賞を励みとして常に安全・安心はもとより東山茶及び掛川茶ブランドを高める為に組合員一家族楽しくそして、力を合わせて茶作りに日々研鑽をし努力してまいります。

今後共、皆様方のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

かぶせ茶の部

舞鶴茶生産組合　岡田下支部　南　範男

1　住　所　　京都府舞鶴市

2　経営茶園面積　　63a

3　受賞出品茶園面積及び品種　　5a、やぶきた

4　受賞の言葉

この度、第70回全国茶品評会かぶせ茶の部において、2回目の栄えある農林水産大臣賞を受賞することができ、また、舞鶴市の5年連続産地賞受賞に貢献することができましたことを大変光栄に思っております。これもひとえに、関係機関の皆様のご指導と茶摘みにお世話になった舞鶴市の多くの皆様方のご支援、ご協力のお陰と深く感謝を申し上げます。

今年は萌芽から天候が安定せず寒暖差があり、被覆時期、摘採時期に大変苦労しました。このように日頃からの茶園の管理には気を配り、高品質な茶の生産に努め、特に土づくりでは有機物を施用し、土を柔らかく保つよう努め、茶樹にとって最適な環境を整えるよう努めてまいりました。

今後もこの栄誉に恥じないよう関係者の皆様のご指導をいただき、更なる良質茶の生産に努めてまいりたいと思っております。

玉露の部

宮原　義昭

1　住　所　　福岡県八女市

2　経営茶園面積　　80a

3　受賞出品茶園面積及び品種　　5a、さえみどり

4　受賞の言葉

この度、第70回全国茶品評会玉露の部におきまして、栄えある農林水産大臣賞を受賞できましたことを大変光栄に思います。一重に日頃から熱心にご指導、ご支援いただきました関係機関、友人各位や摘採にご協力いただきました地域の皆様のおかげと深く感謝しております。高いレベルで楽しい茶談議をすることにより切磋琢磨できる環境をとてもありがたく感じております。

私は今回の受賞で3回目の農林水産大臣賞を賜りました。最初の品種は「やまかい」で、2回目と今回は「さえみどり」です。品種の違いによって栽培管理や被覆管理などが異なります。出品茶園が自宅のすぐ前にあることから、特に芽の状態と被覆の程度については細心の注意を払ってきました。

私の妻も熱心な玉露生産パートナーであり、一年中毎日、茶園を診るのが楽しみで仕方ありません。

今後とも、毎日楽しく的確に作業をし、良い成績を頂けるような玉露つくりを進めて行こうと思っています。そして今回の栄誉に恥じないようなおいしい八女茶を今後ともお届けできるように精進してまいります。

てん茶の部

辻　喜代治

1　住　所　　京都府宇治市

2　経営茶園面積　　150a

3　受賞出品茶園面積及び品種　　5a、あさひ

4　受賞の言葉

この度、第70回全国茶品評会におきまして栄えある農林水産大臣賞を受賞することができ大変光栄に思っております。

これもひとえに一つ一つの工程に携わっていただきました製造工場の皆様方や、お茶摘みさん、地元生産組合・各茶業関係機関のご指導、ご協力の賜物と心より感謝しております。

先人が築かれた宇治茶栽培を受け継ぎ、新しい技術と調和させながら、安心・安全で美味しいお茶作りに、より一層努めて参りたいと思っております。

今後とも、伝統ある宇治茶に寄与するとともに、微力ではございますが、この受賞を胸に刻み邁進して参りたいと思っておりますので、皆様のご指導、ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。

一芽一芽にお力をお貸し下さいました皆様方、心より感謝申し上げます。

蒸し製玉緑茶の部

株式会社　新緑園　代表取締役　黒木　信吾

1　住　所　　宮崎県児湯郡新富町

2　経営茶園面積　　230a

3　受賞出品茶園面積及び品種　　20a、やぶきた

4　受賞の言葉

この度は、栄えある農林水産大臣賞を頂けました事を、日頃よりご指導頂いております関係者の皆様、また当日の手摘み作業にご協力頂きました150名の皆様に心より感謝申し上げます。

さて弊社では、4年前より品質向上や宮崎茶のPRと、「地域の方々と共に取り組める緑茶事業」を目指し、毎年当大会に臨んで参りましたが、地域を越えた多方面からのご支援も一段と増え、茶業を通して多くの方々と心の繋がりが広がった事や、宮崎茶の普及に僅かながらでも貢献出来ます事を嬉しく思っているところです。

そして今回で3年連続の受賞となり、大きな感謝、感激とともに責任の重さも痛感しております。

この様な中、宮崎茶あるいは日本茶の魅力と素晴らしさを県内だけに留まらず国内、そして海外の方にも発信出来る機会が増えてきている事も実感しております。

今後は更に精進を重ね、茶業界発展のお役に立てます様、社員一丸となって努力していきたいと思いますので、ご指導の程、何卒宜しくお願い申し上げます。

釜炒り茶の部

株式会社　宮﨑茶房　宮﨑恵美子

1　住　所　　宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町

2　経営茶園面積　　1,300a

3　受賞出品茶園面積及び品種　　20a、ヤブキタ

4　受賞の言葉

全国茶品評会において、農林水産大臣賞を受賞することができ、社員一同とても嬉しく思っています。これも、関係機関や地域の先輩方の熱心なアドバイスの御蔭だと感謝しています。

今回の出品につきましては、摘採時には浅摘みを行い、すぐに工場に搬入して、炒り葉の際には炒りの具合に細心の注意をはらい、一つ一つ丁寧に作業を行ったことが実を結んだと感じています。

私の茶園は飲んだら元気になるお茶作りをモットーに全圃場で有機栽培を行っています。また、栽培品種は20種を超え、それぞれの品種の特徴を生かして、紅茶や烏龍茶といった発酵茶や番茶の製造を行っており、一年を通して楽しみながらお茶の経営を行っています。

これからも、五ヶ瀬町の「新緑会」のグループと一緒に、手炒り釜炒り茶の伝統を守りながらさらなる技術の向上を目指していきます。

6　平成28年度茶業功績者及び功績概要

氏　名	現住所	茶業団体等役職及び職歴	業　績　概　要　等
山本　幸夫（やまもと　ゆきお） （74歳）	静岡県	元全国茶生産団体連合会監事 元静岡県経済連茶業委員会委員 元（公社）静岡県茶業会議所理事 元（一社）静岡県農協茶取引保証協会副会長理事 元農協荒茶販売強化検討委員会委員長	・多年にわたり、全国茶生産団体連合会の監事として会の運営に尽力し、特に東日本大震災による風評被害対策に積極的に取り組み茶の信頼回復に貢献 ・多年にわたり静岡県経済連茶業委員会役員として静岡茶の品質改善及び荒茶取引の安定化に取組み茶業経営の安定、発展に尽力 ・長きにわたり島田市農業協同組合・大井川農業協同組合に勤務し、卓越した指導力で茶の振興に尽力し、川根茶、島田茶、岡部玉露、藤枝抹茶等茶産地ブランドの確立に貢献
下窪　正巳（しもくぼ　まさみ） （78歳）	鹿児島県	元（社）鹿児島県茶生産協会副会長 元（社）鹿児島県茶市場理事 元（社）鹿児島県茶取引安定基金協会理事 元鹿児島県茶業会議所理事 元南九州市茶業振興会会長	・長年にわたり鹿児島県茶業界にあって茶の生産振興、茶業経営の改善に尽力し、安心・安全な「かごしま茶」の銘柄確立に貢献 ・全国有数の茶産地の育成と茶園管理や工場の機械化による生産性向上に取組み地域の茶業振興に大きく貢献 ・長年にわたり茶業経営に取組み産地銘柄の確立の推進と茶業経営者の育成に尽力し、茶業の振興発展に貢献
中嶋　正（なかじま　ただし） （86歳）	三重県	現全国茶商工業協同組合連合会副理事長 現（公社）日本茶業中央会理事 現三重県茶商工業協同組合理事長 元関西茶業協議会副会長 前三重県茶業会議所会頭	・長年にわたり三重県茶商工業協同組合の要職にあって組合組織の育成強化、組合員の経営安定向上、関係団体との連携による消費拡大事業に尽力し、伊勢茶の全国ブランド化に貢献 ・三重県茶業会議所の会頭として「環境にやさしい安全安心な伊勢茶づくり運動」を推進し、茶業者の茶生産に対する安全意識の向上と、「伊勢茶」ガイドラインを定め正確な情報を消費者に提供するなど茶の消費拡大に貢献 ・伊勢茶リフレッシュ運動を推進し、茶園の新植・改植を促進し、三重県茶業の生産基盤の強化に尽力 ・全国茶商工業協同組合連合会及び日本茶業中央会の要職にあって消費拡大に尽力し茶業振興に貢献
本田　忠彦（ほんだ　ただひこ） （79歳）	愛知県	前全国茶商工業協同組合連合会副理事長 前（公社）日本茶業中央会理事 前愛知県茶商工業協同組合理事長 現愛知県茶商工業協同組合理事・相談役 元愛知県西尾市長	・多年にわたり愛知県茶商工業協同組合理事長として組合組織の育成強化と組合事業の発展に貢献 ・愛知県内各生産地の連携強化を推進し、愛知県茶の品質向上、消費拡大に尽力 ・長きにわたり愛知県西尾市長を歴任し、西尾市の発展と西尾茶の品質向上、消費拡大に尽力 ・全国茶商工業協同組合連合会の要職にあって、茶の消費拡大に尽力し、茶業の振興に貢献

氏　名	現住所	茶業団体等役職及び職歴	業　績　概　要　等
戸掘（とぼり）　富美雄（ふみお） （77歳）	東京都	現全国茶商工業協同組合連合会理事 現東京都茶協同組合副理事長	・長きにわたり東京都内の小学校に「日本茶教室」事業を推進し、小学生へのお茶の啓発活動に尽力 ・東京都茶協同組合の要職にあって組合の組織強化に尽力し、人材の育成に貢献 ・全国茶商工業協同組合連合会の要職にあって組織の強化に尽力し、茶業の振興に貢献
中村（なかむら）　順行（よりゆき） （63歳）	静岡県	元日本茶業技術協会専務理事 元静岡県農林技術研究所茶業研究センター長 現静岡県立大学特任教授	・多年にわたり茶の試験研究に従事し、チャの新品種育成・普及及びその支援技術の開発を推進し、育種部門のリーダーとして日本茶業の発展に尽力 ・全国の茶業研究に参画し、茶業技術の発達・改善及び茶業技術者の研鑽と相互の情報交換に尽力 ・品種の育成及び普及について品種組合せ栽培の推進など早生品種から晩生品種まで多くの品種の育成に貢献 ・品種選抜方法の改善や育種年限の短縮化技術など育種手法の改善に大きく貢献
木野（この）　正男（まさお） （72歳）	京都府	元南山城村農業委員会会長 現京都やましろ農協南山城村支店茶業部会長 現南山城村茶業振興対策協議会長 現（公社）京都府茶業会議所理事 現京都府茶生産協議会副会長	・長年にわたり茶の生産作業の省力化と環境保全型農業を推進し、京都府の茶業振興に貢献 ・「宇治茶伝道師」として宇治茶の普及に尽力し国内外に宇治茶の魅力の発信に貢献 ・京都府の茶業界の要職にあって、京都府の茶業振興、とりわけ茶の生産振興に尽力 ・茶畑コンサートを開催するなど都市住民との交流を通じ消費者へのお茶の啓発に尽力
永峯（ながみね）　更一（こういち） （66歳）	鹿児島県	元（公社）日本茶業中央会理事 元鹿児島県流通園芸課技術補佐 元鹿児島県大隅地域振興局農林水産部長 元鹿児島県茶業三団体専務理事 前（公社）鹿児島県茶業会議所専務理事	・長年にわたり鹿児島県にあって茶の農政・普及業務に従事し、鹿児島県茶業振興に貢献 ・県内茶業三団体を集約一本化に尽力し、（公社）鹿児島県茶業会議所として体制整備に貢献 ・「かごしま茶輸出サプライチェーンシステム」の確立に尽力し、かごしま茶の流通販路拡大、知名度向上に貢献

7　大会宣言

大　会　宣　言

「第70回全国お茶まつり三重大会」は、「日本人の心のふるさと三重で出会う日本茶の魅力とおもてなし」をキーワードに、生産者や関係者が培ってきた技術と知恵を活かした日本茶の新たな魅力や愉しみ方を提案するプログラムを展開します。

お茶は、人々の生活にゆとりと潤いをもたらすかけがえのない食品として、暮らしの中に深く溶け込みながら、日本人の美意識や心の拠り所として、日本文化の形成に大きな影響を与えています。

私たち茶業者は、生産・加工・流通が一体となり、「日本茶の魅力」をひろく消費者の皆さんに発信し、日本茶の振興、発展を図るため、次のことを宣言します。

一　私たちは、国民運動として栄養バランスのとれた和食の推進を呼びかけるとともに、日本茶ファンをあらゆる場所と機会を通じて増やしていきます。

一　私たちは、お茶のもつ機能・効能を解り易くPRし、日本茶の健康機能を国内外に向け積極的に情報発信します。

一　私たちは、おもてなしの心を育む日本茶とその伝統文化を大切にし、将来にわたって語り伝えるとともに、茶業者間のみならず他業界とも連携し、日本茶の魅力を活かした新しいお茶のカタチを積極的に消費者へ提示します。

以上、ここに宣言し、効果的に行動します。

平成28年12月10日

第70回全国茶業振興大会

Ⅱ　第70回全国茶品評会

1　第70回全国茶品評会審査会

⑴　第70回全国茶品評会開催要領

1　趣　旨

日本茶業の将来を展望し、茶生産の近代化と我が国茶業経営の一層の発展を図ることを目的として、全国の都府県から選抜出品された茶（荒茶）を対象として、第70回全国茶品評会（以下「品評会」という。）を開催する。

2　名　称

第70回全国茶品評会

3　主　催

全国茶生産団体連合会、第70回全国お茶まつり三重大会実行委員会（以下「実行委員会」という。）

4　開催地

鈴鹿市文化会館
三重県鈴鹿市飯野寺家町810　　TEL:059-382-8111

5　行事の会期及び場所

行　　事	開 催 年 月 日	開　催　場　所
見 本 茶 搬 入	平成28年7月13日（水）・14日（木）	JA全農みえ　北勢茶センター（鈴鹿市）
審　　査　　会	平成28年8月23日（火）～26日（金）	鈴鹿市文化会館（鈴鹿市）
擬　賞　会　議	平成28年8月26日（金）	鈴鹿市文化会館（鈴鹿市）
入 札 販 売 会	平成28年9月15日（木）	鈴鹿農業協同組合本店（鈴鹿市）
褒 賞 授 与 式	平成28年12月10日（土）	鈴鹿市文化会館（鈴鹿市）
出 品 茶 展 示	平成28年12月10日（土）	鈴鹿市文化会館（鈴鹿市）

6　告知日

平成28年6月27日（月）

7　出品者資格及び出品茶

⑴　出品者の資格は、全国茶生産団体連合会に加盟する都府県にあって、茶栽培を行う荒茶生産農家及びその組織する団体でなければならない。

(2)　品評会に出品できる茶は、平成 28 年度に生産された緑茶（荒茶。ただし、てん茶は仕立て茶）で、生産都府県の事前審査又は選抜を経たものとし、出品者資格を有する者が自ら生産したものでなければならない。

(3)　品評会に出品できる茶は、都府県等が定める施肥・防除基準に沿って生産されたものでなければならない。

(4)　生産履歴等(書式は問わない。)を求められた場合は、すみやかに提出するものとする。

(5)　(1)～(4)について、条件を満たさない場合、受付けしないものとする。

8　出品茶の種類、出品量目及び見本茶採取量

出品茶の種類、出品量目及び見本茶採取量は、次表の規定によるものとする。

（単位：kg）

茶種／区分	普通煎茶		深蒸し煎茶	かぶせ茶	玉露	てん茶	蒸し製玉緑茶	釜炒り茶
	10kg	4kg						
出品(規定)量目	10	4	4	4	4	4	4	4
見本茶採取量	1.0	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4

* 見本茶は、出品規定量目の中から採取する。

9　出品茶の摘採条件

出品茶の摘採条件は特に定めない。

ただし、普通煎茶 10 kgは動力摘採機（いわゆる機械摘み）により摘採されたものでなければならない。

10　出品申込み及び出品点数等

(1)　出品申込み

出品申込みは、別記様式 1 号の申込書により各都府県又は茶業団体（以下「各都府県等」という。）で取りまとめ、各都府県等は別記様式 2-1 号の総括表を添付したものを郵送により、別記様式 2-2 号の内容を記録した電子データ(エクセルファイル)を電子メールにより、平成 28 年 7 月 11 日(月)までに実行委員会委員長（以下「実行委員長」という。）に申し込むものとする。

＜メールアドレス＞ E-mail　: chafesta-70@chic.ocn.ne.jp

（第 70 回全国お茶まつり三重大会事務局）

(2)　出品点数

普通煎茶(10 kg、4kg)、深蒸し煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り茶 各 110 点

(3)　出品要請点数

①　各都府県別の出品要請点数は、別に定める手続きに則し決定された別表 1 のとおりとする。

② 出品都府県は出品要請点数を遵守する。

(4) 出品者の出品点数

出品者が各茶種部門に出品できる点数は、原則として同一経営者又は団体につき１点とする。

11 出品茶の搬入及び容器

(1) 出品茶は、各都府県等の指定する場所へ指定した日時までに搬入する。

(2) 出品茶の容器については、新品の防湿茶箱(木箱)又は、防湿内袋を使用したダンボール箱とし、出品茶１点１容器とする。

(3) 出品茶の容器には、茶種名、品種名及び出品者の住所氏名等を明記した別記様式３号の出品茶内容票を所定の位置に貼り付ける。

(4) 出品茶容器の中に防湿剤（脱酸素剤等）を入れた場合は、その旨と数量を記入する。

(5) 出品茶の容器、包装、荷造り及び運搬に要する経費は、出品者の負担とする。

12 出品茶の保管

(1) 出品茶の保管については、各都府県等が窒素充填や冷蔵庫保管等の最善の方法によって責任をもって行うものとする。

(2) 出品茶の保管に要する経費は、各都府県等が負担するものとする。

13 出品茶の確認

各都府県等は、都府県ごとに保管された出品茶について、各都府県等の責任において確認及び検量するものとする。

14 見本茶の採取、搬入及び容器

(1) 各都府県等は、出品茶から所定の見本茶量を実行委員会事務局から送付されたアルミラミネート袋に出品茶１点につき２袋採取する。

(2) 採取した見本茶は 14 の(1)に定める袋に入れ、茶種名、出品者住所、氏名等を記入した別記様式 4 号の見本茶票を貼り付ける。

(3) 各都府県等は、見本茶を一括して取りまとめ、ダンボール箱に入れて平成 28 年 7 月 13 日(水)あるいは 7 月 14 日(木)に下記の指定場所へ搬入する。(搬入日時に注意願います。)

なお、搬入受付時間は午前 10 時から午後 3 時までとする。

＜搬入先＞

指定場所　〒513-1122　三重県鈴鹿市花川町 80-1　JA 全農みえ 北勢茶センター

TEL：059-374-0322　FAX：059-374-1544

(4)　各都府県等は別記様式５‐１号の出品茶確認結果と別記様式５‐２の内容を記録した電子データ（Excel ファイル）を７月 11 日（月）までに電子メールにより実行委員長あてに提出するものとする。

＜メールアドレス＞　E-mail : chafesta-70@chic.ocn.ne.jp

（第 70 回全国お茶まつり三重大会事務局）

(5)　各都府県等は、見本茶採取後に見本茶採取者が確認し、捺印した別記様式６号の封印紙を出品茶箱に２ヵ所（防湿茶箱の場合は、蓋と本体にかけて２ヶ所、ダンボール箱の場合、上下各１ヵ所）貼り付ける。見本茶採取後の出品茶は「12　出品茶の保管」規定により保管し、入札販売に備える。

(6)　見本茶の容器、包装、荷造り及び運搬に要する経費については、各都府県等の負担とする。

15　見本茶の保管

見本茶の保管については、実行委員会事務局（以下「事務局」という。）が最善の注意をもって保管する。

ただし、不可抗力による損害については、事務局はその責を負わない。

16　審査用茶の採取

(1)　搬入受付された見本茶は、事務局が１点ごとに点検確認し、その中から所定の量目を審査用として採取する。

(2)　審査用茶を採取した見本茶は事務局に帰属し、審査、入札用等に用いる。

17　審　査

(1)　出品茶の審査は、別に定める「第 70 回全国茶品評会審査要領」により平成 28 年８月 23 日（火）～26 日（金）までの４日間実施する。

(2)　審査長、副審査長及び審査員は、全国茶生産団体連合会会長が委嘱又は依頼する。

18　展　示

出品茶については、見本茶を用いて平成 28 年 12 月 10 日(土)に褒賞授与式の会場にて公開展示する。

19　褒　賞

褒賞については、別に定める「第 70 回全国茶品評会褒賞規程」により行うものとする。

20　参考品

所定の規定量目に満たない出品茶があった場合には、参考品として審査の対象とする。ただし、褒賞の対象とはしない。

21　出品茶の取扱い

出品茶は、見本茶採取量を除き別に定める「第 70 回全国茶品評会出品茶入札販売要領」に基づき、すべて入札販売に付し、その代金は各都府県等を経由して出品者に支払うものとする。

22　個人情報の利用目的

出品に伴う個人情報は法令を遵守して取り扱うこととし、品評会行事の遂行に必要な範囲で出品者、入札者、業務提携先等への提供に利用し、審査・入札結果に伴うデータは審査成績書により公開する。

なお、この利用目的に同意できない場合の出品は受け付けない。

23　農林水産祭への参加

この品評会は第 56 回農林水産祭参加行事として申請する。

24　その他

この要領に定めるもののほか、必要な事項については、実行委員長が別に定める。

⑵　第70回全国茶品評会審査要領

1　第 70 回全国茶品評会出品茶（以下「出品茶」という。）の審査は、この要領により行うものとする。

2　全国茶生産団体連合会会長（以下「会長」という。）は、出品茶の審査を行うため審査長、副審査長及び審査員を委嘱又は依頼する。

なお、審査員の委嘱又は依頼にあたっては原則として実務経験年数３年以上の者を対象とする。

3　出品茶の審査を行うため、審査長、副審査長及び審査員をもって審査会を構成する。

4　審査長は、審査を統括し、審査会を代表する。副審査長は、審査長を補佐する。

5　審査は、全国茶生産団体連合会が別に定めた「全国茶品評会基本要綱」の趣旨に基づき、各茶種の特質の良否及び内容等に重点を置き、実施する。

6　審査日程及び審査分担については、予め第 70 回全国お茶まつり三重大会実行委員会委員長が審査長に諮って定める。

7　審査方法

(1)　出品資格

①　出品者は都府県等で取りまとめるものとする。

②　都府県等は、茶の生産等の将来を展望して出品者の経営規模、農業生産上の位置づけ等を明確にできるようにしておくこと。

(2)　審査項目等

①　内質（香気、水色、滋味、から色（てん茶のみ））

②　外観

(3)　審査基準

審査基準は別に定める。

(4)　採点基準等

下記のとおりとする。

単位：点

茶　　種	内　　質				外　観	合　計
	香　気	水　色	滋　味	から色		
普通煎茶(10kg)	75	30	75	－	20	200
普通煎茶(4kg)	75	30	75	－	20	200
深蒸し煎茶	70	30	80	－	20	200
かぶせ茶	70	30	70	－	30	200
玉露	65	30	65	－	40	200
てん茶	65	20	65	10	40	200
蒸し製玉緑茶	75	30	75	－	20	200
釜炒り茶	75	30	75	－	20	200

(5)　審査方法等

①　審査順序については、外観から始める。

②　外観審査の同点枠を拡大する。(ブロック化の方向)

③　審査容器に付せんする審査番号については、予見を排除するため審査員に対し厳に秘するものとする。

なお、事務処理上等からのトラブルの可能性を排除するための措置を講ずる。

④　同点内での順位付けはしない。また、次の内質審査に移行した場合、審査対象材はランダムに配列して審査する。

⑤　審査番号は、第三者が決定し、番号により出品者が判明しないよう保管管理する。

(6)　審査器具等の統一

①　水色・滋味の審査

ア　ネットカップと茶碗のセット方式とする。

イ　ネットカップの規格及び浸出時間等

茶　　種	規格（メッシュ）	浸出時間
普通煎茶	18メッシュ	5分
深蒸し煎茶	18メッシュ	4分
かぶせ茶	18メッシュ	6分
玉露	18メッシュ	6分
てん茶	18メッシュ	5分
蒸し製玉緑茶	18メッシュ	5分
釜炒り茶	18メッシュ	5分

ウ　茶殻除去

すくい網のメッシュは＃20 及び＃40 とし、１回目の茶殻の除去は＃20 のすくい網を使用する。

②　香気の審査

ア　すくい網と茶碗のセット方式とする。

イ　すくい網は移動しない。

③　タイミングのとり方

計測器を使用する。

(7)　審査用の水の水質については下記の項目について予め出品都府県等担当事務局に明示する。

ｐＨ、硬度（カルシウム、マグネシウム）

８　審査結果の優劣は審査得点の合計により決定する。

なお、審査得点の合計が同点のときは、内質の得点の多いものを上位とする。

また、内質の得点が同点のときは、香気と滋味の合計が多いものを上位として、以下、滋味の得点の多いもの、香気の得点の多いもの、水色の得点の多いものの順とする。

９　審査会においては、必要に応じて再審査を行うことができる。

10　審査長は、審査の結果を実行委員長に報告する。

11　出品茶及び審査に係わる疑義が生じた場合は、審査会において審議決定する。

12　審査関係者は、審査結果が公表されるまで、その内容審査に関する事項について審査長の許可なく部外に公表してはならない。

13　出品者は、審査の決定に対して異議を申し立てることはできない。

14　この要領に定めるもののほか、審査に必要な事項は別に定める。

ア　全国茶品評会における茶審査基準

「普通煎茶」の審査基準

審査手順：１　各項目毎に、基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする。
　　２　以下、減点要因の有無と程度により順次減点又は下位に位置付ける。

項　目		評　価　基　準	チ　ェ　ッ　ク　項　目
外観	形状	①伸び形で細く丸くよれ、締りがよいもの ②伸びが良いもの ③芽ぞろいが良いもの ④手のひらにのせて重量感のあるもの ⑤破砕がなく荒茶らしく（紡錘形）の剣先のあるもの	◎減点項目 ⅰ形状 ・大形　・伸び不足　・締り不足　・扁平 ・不ぞろい　・破砕　・雑ぱく ⅱ混入 ・粉　・茎　・硬葉　・黄葉　・浮葉　・小玉 ⅲその他 ・仕上げ風
	色沢	①冴えがあり濃緑色のもの ②色調がそろい光沢のあるもの	◎減点項目 ⅰ色沢 ・浅色　・飴色　・赤み　・赤黒み　・黒み ・青黒み　・白ずれ　・冴え不足　・つや不足 ⅱその他 ・深蒸し煎茶風　・かぶせ茶風
香気		①爽快な若芽の香のあるもの ②新鮮味のある香りのあるもの	◎減点項目 ・かぶせ香　・青臭　・硬葉臭　・茎臭　・火香 ・こげ臭　・むれ臭　・萎凋臭　・葉傷み臭 ・湿り臭　・変質臭　・煙臭　・油臭　・移り臭 ・異臭
水色		黄緑色で明るく澄み、濃度感のあるもの	◎減点項目 ⅰ色調 ・にごりのもの　・青にごりのもの　・薄くて濃度感のないもの　・黄色で濃度感のないもの　・沈さの多いもの ⅱ水色 ・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み　・青み ・黄色み ⅲその他 ・かぶせ風
滋味		①甘味、渋味、苦味と旨味が適当な濃さで調和したもの ②舌にまろやかに当り喉越しがよいもの ③口の中に清涼感を与えるもの	◎減点項目 ・かぶせ味　・青臭味　・硬葉味　・茎味 ・苦味　・苦渋味　・渋味　・淡泊　・雑味 ・火入れ味　・こげ味　・むれ味　・萎凋味 ・葉傷み味　・湿り味　・変質味　・煙臭味 ・油臭味　・移り味　・異味

「深蒸し煎茶」の審査基準

審査手順：１　各項目毎に、基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする。
２　以下、減点要因の有無と程度により順次減点又は下位に位置付ける。

項　目		評　価　基　準	チ　ェ　ッ　ク　項　目
外観	形状	①細くよれて、締りがよく葉切れの少ないもの ②芽揃いが良いもの ③やわらかみのある形状で、手のひらにのせて重量感のあるもの	◎減点項目 ⅰ形状 ・大形　・伸び不足　・締り不足　・扁平 ・不ぞろい　・破砕　・雑ぱく ⅱ混入 ・粉　・茎　・黄葉　・浮葉　・小玉 ⅲその他 ・仕上げ風　・普通煎茶風
	色沢	①普通煎茶」より黄色みの強い黄緑色で冴えのあるもの ②色調がそろい、光沢があるもの	◎減点項目 ⅰ色沢 ・浅色・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み ・青み　・白づれ　・さえ不足　・つや不足 ⅱその他 ・普通煎茶風
香気		①青臭が完全に抜けたもの ②深みのある芳香をもつもの	◎減点項目 ・かぶせ香　・青臭　・硬葉臭　・茎臭　・火香 ・こげ臭　・むれ臭　・萎凋臭　・葉傷み臭 ・湿り臭　・変質臭　・煙臭　・油臭　・移り臭 ・異臭
水色		①黄色みの強い黄緑色で、濃度感のあるもの ②にごり、沈さの少ないもの ③浮遊物によって青みが若干あるものは差し支えない	◎減点項目 ⅰ色調 ・透明なもの　・薄くて濃度感のないもの ・浮遊物が鮮緑色のもの　・沈さの多いもの ・明度が低くにごったもの ⅱ水色 ・赤み　・赤黒み　・青黒み　・青み　・黄色み ・沈殿物が赤み、黒みのもの
滋味		①濃厚な旨味、甘味のあるもの ②舌にまろやかに当り、喉越しの良いもの ③青臭味が全然ないもの	◎減点項目 ・かぶせ味　・青臭味　・硬葉味　・茎味　・苦味 ・苦渋味　・渋味　・淡泊　・雑味　・火入れ味 ・こげ味　・むれ味　・萎凋味　・葉傷み味 ・湿り味　・変質味　・煙臭味　・油臭味 ・移り味　・異味

「かぶせ茶」の審査基準

審査手順：１　各項目毎に、基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする。
２　以下、減点要因の有無と程度により順次減点又は下位に位置付ける。

項　目		評　価　基　準	チ　ェ　ッ　ク　項　目
外観	形状	①締りがよく細よれで良く伸びたもの ②芽揃いが良いもの ③手のひらにのせて重量感のあるもの	◎減点項目 ⅰ形状 ・大形　・伸び不足　・締り不足　・扁平 ・不ぞろい　・破砕　・雑ぱく ⅱ混入 ・粉　・茎　・硬葉　・黄葉　・浮葉　・小玉 ⅲその他 ・仕上げ風
	色沢	①冴えがあり、普通煎茶と比べて幾分鮮やかな濃い緑色のもの ②つやがあるもの	◎減点項目 ⅰ色沢 ・浅色　・飴色　・赤み　・赤黒み　・黒み ・青黒み　・白ずれ　・冴え不足　・つや不足 ⅱその他 ・普通煎茶風　・玉露風
香気		①爽快な若葉の香りと覆い香が調和したもの ②香り豊で持続性のあるもの	◎減点項目 ⅰ香気 ・かぶせ香不足　・青臭　・硬葉臭　・茎臭 ・火香　・こげ臭　・むれ臭　・萎凋臭 ・葉傷み臭　・湿り臭　・変質臭　・煙臭　・油臭 ・移り臭　・異臭 ⅱその他 ・普通煎茶風　・玉露風
水色		①青みを伴い明るいもの ②清澄で濃度感のあるもの	◎減点項目 ⅰ色調 ・にごり、青にごりのもの　・薄くて濃度感のないもの・黄色で濃度感のないもの　・沈さの多いもの ⅱ水色 ・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み　・黄色み ⅲその他 ・普通煎茶風　・玉露風
滋味		①新鮮みと覆い味や旨味が調和して濃度感のあるもの ②口の中に「清涼感」を与えるもの	◎減点項目 ⅰ滋味 ・かぶせ味不足　・青臭味　・硬葉味　・茎味 ・苦味　・苦渋味　・渋味　・淡泊　・火入れ味 ・こげ味　・むれ味　・萎凋味　・葉傷み味 ・湿り味　・変質味　・煙臭味　・油臭味 ・移り味　・異味 ⅱその他 ・普通煎茶風　・玉露風

「玉露」の審査基準

審査手順：１　各項目毎に、基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする。
２　以下、減点要因の有無と程度により順次減点又は下位に位置付ける。

項　目		評　価　基　準	チ　ェ　ッ　ク　項　目
外観	形状	①締りがよく細よれで良く伸びたもの ②芽揃いが良いもの ③手のひらにのせて重量感のあるもの ④覆い下茶のやわらかさが感じられるもの	◎減点項目 ⅰ形状 ・大形　・伸び不足　・締り不足　・扁平 ・不ぞろい　・破砕　・雑ぱく ⅱ混入 ・粉　・茎　・硬葉　・黄葉　・浮葉　・小玉 ⅲその他 ・仕上げ風
	色沢	①冴えて、鮮やかな色合いで、鮮緑色または濃緑色のもの ②光沢があるもの	◎減点項目 ⅰ色沢 ・浅色　・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み ・白ずれ　・冴え不足　・つや不足 ⅱその他 ・かぶせ茶風
香気		①覆い香（海苔様の香り）があり新鮮み（煎茶、かぶせ茶のミル芽香でなく覆い香と一体のもの）と良く調和したもの ②温和な甘い香りが豊で持続性のあるもの	◎減点項目 ⅰ香気 ・覆い香不足　・青臭　・硬葉臭　・茎臭　・火香 ・こげ臭　・むれ臭　・萎凋臭　・葉傷み臭 ・湿り臭　・変質臭　・煙臭　・油臭　・移り臭 ・異臭 ⅱその他 ・普通煎茶風　・かぶせ茶風
水色		①色調の明るいもの ②色あいは、煎茶やかぶせ茶よりやや淡く（着色程度または彩度が小さい）まろやかな滋味を感ずる濃度感のあるもの	◎減点項目 ⅰ色調 ・色調の暗いもの　・にごりのもの　・青にごりのもの　・薄くて濃度感のないもの　・沈さの多いもの ⅱ水色 ・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み　・黄色み ⅲその他 ・かぶせ茶風
滋味		①覆い味と旨味や新鮮味（煎茶、かぶせ茶のミル芽味でなく覆い味と一体のもの）が良く調和した温和なもの ②舌触りがまろやかな感じの濃度感のあるもの	◎減点項目 ・覆い味不足　・青臭味　・硬葉味　・茎味 ・苦味　・苦渋味　・渋味　・淡泊　・火入れ味 ・こげ味　・むれ味　・萎凋味　・葉傷み味 ・湿り味　・変質味　・煙臭味　・油臭味 ・移り味　・異味

「てん茶」の審査基準

審査手順：１　各項目毎に、基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする。
２　以下、減点要因の有無と程度により順次減点又は下位に位置付ける。

項　目		評　価　基　準	チ　ェ　ッ　ク　項　目
外観	形状	①展開が良くやわらかな手触りのもの ②仕立ては概ね４号ふるい下とする	◎減点項目 ⅰ形状 ・展開不足　・不ぞろい　・雑ぱく ・粗仕立て風 ⅱ混入 ・粉　・茎　・硬葉　・黄葉　・折れ葉 ・重なり葉
	色沢	①鮮緑色または濃緑色で冴えのあるもの ②染まりが均一なもの	◎減点項目 ⅰ色沢 ・冴え不足で暗いもの　・染まり不足 ・染まり不均一　・縮み　・くもり ・網目模様 ⅱ色 ・浅色　・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み ・黄色み　・白み　・冴え不足
香気		①覆い香と芳香に新鮮み（煎茶、かぶせ茶のようなミル芽香でなく覆い香と一体のもの）が良く調和し、まろやかな旨味を感ずるもの ②これらの香りが豊で持続性のあるもの	◎減点項目 ・覆い香不足　・青臭　・硬葉臭　・茎臭 ・火香　・こげ臭　・むれ臭　・萎凋臭 ・葉傷み臭　・湿り臭　・変質臭　・煙臭 ・油臭　・移り臭　・異臭
水色		①色調の明るいもの ②玉露よりうすい青み（または青緑色）を帯び、清澄でまろやかな滋味が連想される濃度感のあるもの	◎減点項目 ⅰ色調 ・色調の暗いもの　・にごりのもの　・薄くて濃度感のないもの・黄色で濃度感のないもの　・濃厚のもの　・沈さの多いもの ⅱ水色 ・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み　・黄色み
滋味		①覆い香味と芳香味、旨味、新鮮味（煎茶やかぶせ茶のようなミル芽味でなく覆い味と一体のもの）が良く調和した温和なもの ②舌触りがまろやかな濃度感のあるもの	◎減点項目 ・覆い味不足　・青臭味　・硬葉味　・茎味 ・苦味　・苦渋味　・渋味　・淡泊　・火入れ味 ・こげ味　・むれ味　・萎凋味　・葉傷み味 ・湿り味　・変質味　・煙臭味　・油臭味 ・移り味　・異味
から色		①良く冴えたもの ②鮮緑色で均一なもの	◎減点項目 ・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み　・黄色み ・冴え不足　・染まり不足　・染まり不均一

「むし製玉緑茶」の審査基準

審査手順：１　各項目毎に、基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする。
　　２　以下、減点要因の有無と程度により順次減点又は下位に位置付ける。

項　目		評　価　基　準	チ　ェ　ッ　ク　項　目
外観	形状	①丸くよれ、堅く締まって適度に曲がっているもの ②重量感のあるもの ③表面がなめらかで良く揃っているもの	◎減点項目 ⅰ形状 ・大形　・伸形　・締り不足　・つぶれ ・不ぞろい　・破砕　・雑ぱく ⅱ混入 ・粉　・茎　・黄葉　・浮葉　・小玉 ⅲその他 ・仕上げ風　・普通煎茶風
	色沢	冴えて緑色でつやのあるもの	◎減点項目 ・浅色　・飴色　・赤み　・赤黒み　・黒み ・青黒み　・白ずれ　・冴え不足　・つや不足
香気		①爽快な若葉の香りのあるもの ②新鮮味の香りがあるもの	◎減点項目 ・かぶせ香　・青臭　・硬葉臭　・茎臭　・火香 ・こげ臭　・むれ臭　・萎凋臭　・葉傷み臭 ・湿り臭　・変質臭　・煙臭　・油臭　・移り臭 ・異臭
水色		黄緑色で澄み、濃度感のあるもの	◎減点項目 ⅰ色調 ・にごりのもの　・薄くて濃度感のないもの ・黄色で濃度感のないもの　・沈さの多いもの ⅱ水色 ・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み　・青み ・黄色み
滋味		①甘味、渋味、苦味と旨味が適当な濃さで調和したもの ②舌にまろやかに柔らかく当り喉越しが良いもの ③口の中に「清涼感」を与えるもの	◎減点項目 ・かぶせ味　・青臭味　・硬葉味　・茎味　・苦味 ・苦渋味　・渋味　・淡泊　・雑味　・火入れ味 ・こげ味　・むれ味　・萎凋味　・葉傷み味 ・湿り味　・変質味　・煙臭味　・油臭味 ・移り味　・異味

「釜炒り茶」の審査基準

審査手順：１　各項目毎に、基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする。
２　以下、減点要因の有無と程度により順次減点又は下位に位置付ける。

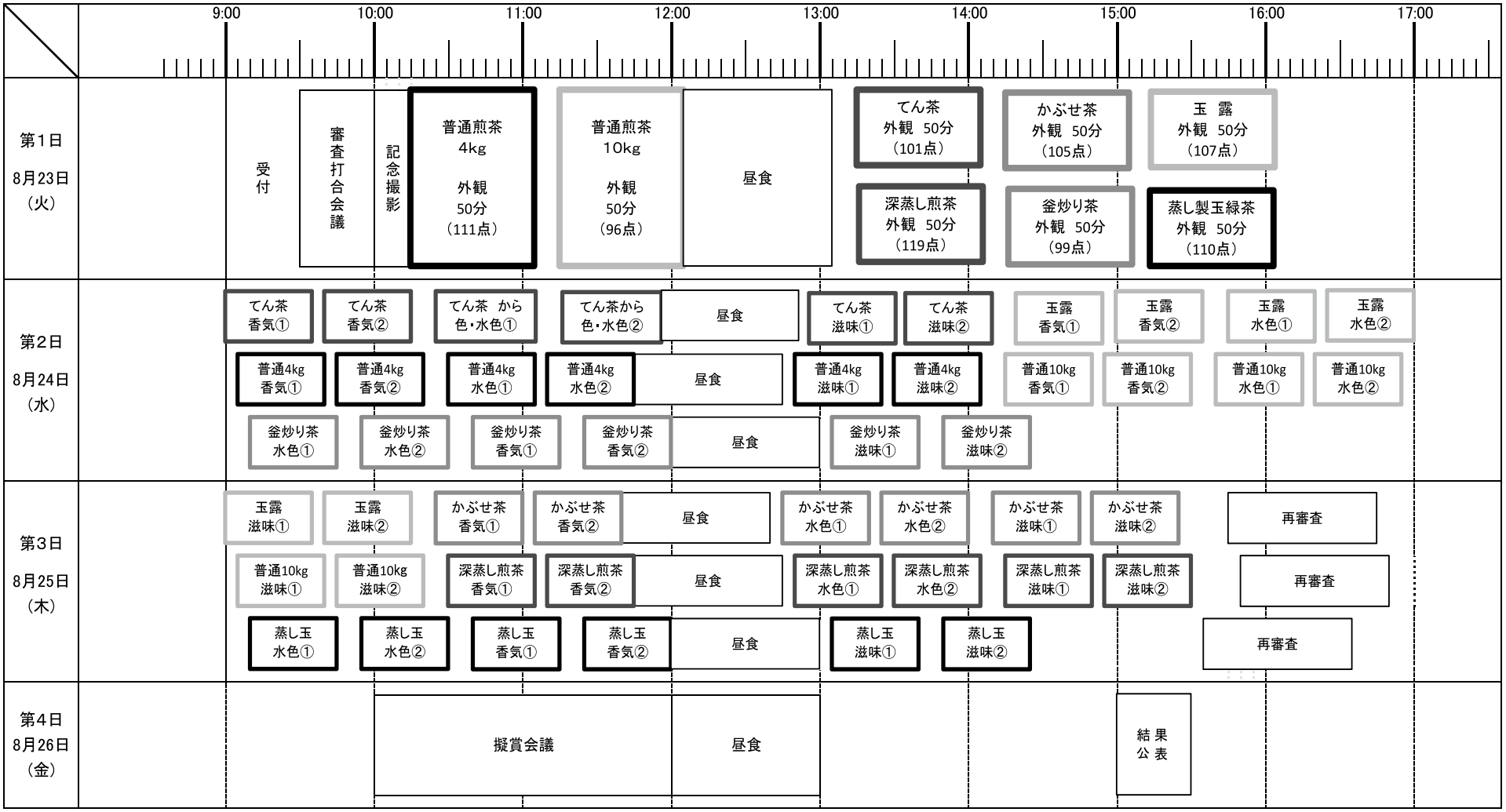
項　目		評　価　基　準	チ　ェ　ッ　ク　項　目
外観	形状	①丸くよれ、まが玉状で堅く締まっているもの ②重量感のあるもの ③表面がなめらかで良く揃っているもの	◎減点項目 ⅰ形状 ・大形　・伸形　・締り不足　・つぶれ　・不ぞろい ・破砕　・雑ぱく ⅱ混入 ・粉　・茎　・黄葉　・浮葉　・小玉 ⅲその他 ・仕上げ風
	色沢	鮮緑色から濃緑色のもので冴えのあるもの	◎減点項目 ・浅色　・飴色　・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み ・黄色み　・冴え不足
香気		①釜炒り茶特有の爽快感を伴う釜香があるもの ②若芽の香りのあるもの	◎減点項目 ・釜香不足　・かぶせ臭　・青臭　・硬葉臭　・茎臭 ・火香　・こげ臭　・むれ臭　・萎凋臭　・葉傷み臭 ・湿り臭　・変質臭　・煙臭　・油臭　・移り臭 ・いぶり臭　・えび臭　・異臭
水色		黄金色で明るく澄み、濁っていないもの	◎減点項目 ⅰ色調 ・にごりのあるもの　・薄くて濃度感のないもの ・沈さの多いもの ⅱ水色 ・赤み　・赤黒み　・黒み　・青黒み
滋味		①苦渋、渋味が程良く抑えられ、適度に旨味があるもの ②爽快感があり後味がすっきりしたもの	◎減点項目 ・かぶせ味　・青臭味　・硬葉味　・茎味　・苦味 ・苦渋味　・渋味　・淡泊　・雑味　・火入れ味 ・こげ味　・むれ味　・萎凋味　・葉傷み味　・湿り味 ・変質味　・煙臭味　・油臭味　・移り味　・いぶり味 ・異味

（注）・茶種名を「釜炒り製玉緑茶」を「釜炒り茶」に変更した機会に茶審査基準を見直した。
・第 66 回全国茶品評会から適用（平成 24 年）

イ　第70回全国茶品評会審査員名簿

職　名	氏　名	所　属　団　体　名	役職
審　査　長	吉　田　建　実	国立研究開発法人　農業・食品産業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門	茶業研究監
副審査長	山　田　龍太郎	国立研究開発法人　農業・食品産業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門　製茶・土壌肥料ユニット	主任研究員
審　査　員	梶　浦　圭　一	埼玉県茶業研究所	専門研究員
審　査　員	後　藤　　正	静岡県農林技術研究所　茶業研究センター	主　　任
審　査　員	真　田　泰　伸	静岡県経済農業協同組合連合会　茶業部牧之原茶業課	課　　長
審　査　員	辻　　浩　孝	愛知県農業総合試験場東三河農業研究所　茶業研究室	主任研究員
審　査　員	松ヶ谷　祐　二	三重県農業研究所　地域連携研究課	課　　長
審　査　員	清　水　邦　彦	三重茶農業協同組合	参　　事
審　査　員	澤　﨑　　肇	京都府農林水産技術センター　農林センター茶業研究所	所　　長
審　査　員	工　藤　康　將	京都府茶生産協議会	参　　与
審　査　員	瀬　川　賢　正	奈良県大和茶研究センター	所　　長
審　査　員	吉　岡　哲　也	福岡県農林総合試験場　八女分場	専門研究員
審　査　員	仁田原　寿　一	福岡県茶生産組合連合会	事務局長
審　査　員	宮　崎　秀　雄	佐賀県茶業試験場	専門研究員
審　査　員	池　下　一　豊	長崎県農林技術開発センター　茶業研究室	主任研究員
審　査　員	西　澤　法　聖	熊本県県央広域本部上益城地域振興局農林部農業普及振興課	参　　事
審　査　員	高　嶋　和　彦	宮崎県総合農業試験場　茶業支場	主任研究員
審　査　員	池　田　　誉	宮崎県経済農業協同組合連合会米穀特産部米穀特産課	課長補佐
審　査　員	濵　﨑　正　樹	鹿児島県農業開発総合センター企画調整部普及情報課	農業専門 普及指導員
審　査　員	佐　藤　昭　一	鹿児島県経済農業協同組合連合会　茶事業部	技術主管

ウ　第70回全国茶品評会審査会日程



エ　第70回全国茶品評会審査員審査分担

審 査 長：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門　　茶業研究監　吉田　建実

副審査長：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 製茶・土壌肥料ユニット 主任研究員　山田龍太郎

茶　種	総　括	項目	主　査	副主査	担　当　者
普通煎茶 10kg	濵﨑 （鹿児島）	外観	後藤（静岡）	梶浦（埼玉）	全員
		香気	後藤（静岡）	清水（三重）	山田（果茶研）、梶浦（埼玉）、後藤（静岡）、真田（静岡）、清水（三重）、池田（宮崎）、濵﨑（鹿児島）
		水色	真田（静岡）	池田（宮崎）	
		滋味	池田（宮崎）	後藤（静岡）	
普通煎茶 4 kg	山田 （果茶研）	外観	清水（三重）	真田（静岡）	全員
		香気	濵﨑（鹿児島）	後藤（静岡）	山田（果茶研）、梶浦（埼玉）、後藤（静岡）、真田（静岡）、清水（三重）、池田（宮崎）、濵﨑（鹿児島）
		水色	梶浦（埼玉）	池田（宮崎）	
		滋味	真田（静岡）	濵﨑（鹿児島）	
深蒸し煎茶	後藤 （静岡）	外観	梶浦（埼玉）	清水（三重）	山田（果茶研）、梶浦（埼玉）、後藤（静岡）、真田（静岡）、清水（三重）、池田（宮崎）、濵﨑（鹿児島）、池下（長崎）、高嶋（宮崎）、佐藤（鹿児島）
		香気	清水（三重）	真田（静岡）	山田（果茶研）、梶浦（埼玉）、後藤（静岡）、真田（静岡）、清水（三重）、池田（宮崎）、濵﨑（鹿児島）
		水色	山田（果茶研）	梶浦（埼玉）	
		滋味	濵﨑（鹿児島）	山田（果茶研）	
かぶせ茶	松ケ谷 （三重）	外観	仁田原（福岡）	山田（果茶研）	山田（果茶研）、真田（静岡）、辻（愛知）、松ケ谷（三重）、清水（三重）、瀬川（奈良）、澤﨑（京都）、工藤（京都）、仁田原（福岡）、吉岡（福岡）
		香気	辻（愛知）	仁田原（福岡）	辻（愛知）、松ケ谷（三重）、瀬川（奈良）、澤﨑（京都）、工藤（京都）、仁田原（福岡）、吉岡（福岡）
		水色	瀬川（奈良）	澤﨑（京都）	
		滋味	工藤（京都）	吉岡（福岡）	
玉　　露	仁田原 （福岡）	外観	澤﨑（京都）	吉岡（福岡）	山田（果茶研）、真田（静岡）、辻（愛知）、松ケ谷（三重）、清水（三重）、瀬川（奈良）、澤﨑（京都）、工藤（京都）、仁田原（福岡）、吉岡（福岡）
		香気	松ケ谷（三重）	瀬川（奈良）	辻（愛知）、松ケ谷（三重）、瀬川（奈良）、澤﨑（京都）、工藤（京都）、仁田原（福岡）、吉岡（福岡）
		水色	工藤（京都）	辻（愛知）	
		滋味	吉岡（福岡）	松ケ谷（三重）	
て　ん　茶	澤﨑 （京都）	外観	辻（愛知）	瀬川（奈良）	辻（愛知）、松ケ谷（三重）、瀬川（奈良）、澤﨑（京都）、工藤（京都）、仁田原（福岡）、吉岡（福岡）、宮崎（佐賀）、西澤（熊本）
		香気	工藤（京都）	仁田原（福岡）	辻（愛知）、松ケ谷（三重）、瀬川（奈良）、澤﨑（京都）、工藤（京都）、仁田原（福岡）、吉岡（福岡）
		水色	辻（愛知）	工藤（京都）	
		滋味	瀬川（奈良）	松ケ谷（三重）	
蒸し製玉緑茶	宮崎 （佐賀）	外観	西澤（熊本）	佐藤（鹿児島）	梶浦（埼玉）、後藤（静岡）、宮崎（佐賀）、池下（長崎）、西澤（熊本）、高嶋（宮崎）、池田（宮崎）、佐藤（鹿児島）、濵﨑（鹿児島）
		香気	池下（長崎）	高嶋（宮崎）	宮崎（佐賀）、池下（長崎）、西澤（熊本）、高嶋（宮崎）、佐藤（鹿児島）
		水色	佐藤（鹿児島）	西澤（熊本）	
		滋味	高嶋（宮崎）	池下（長崎）	
釜炒り茶	高嶋 （宮崎）	外観	佐藤（鹿児島）	宮崎（佐賀）	梶浦（埼玉）、後藤（静岡）、宮崎（佐賀）、池下（長崎）、西澤（熊本）、高嶋（宮崎）、池田（宮崎）、佐藤（鹿児島）、濵﨑（鹿児島）
		香気	宮崎（佐賀）	西澤（熊本）	宮崎（佐賀）、池下（長崎）、西澤（熊本）、高嶋（宮崎）、佐藤（鹿児島）
		水色	池下（長崎）	佐藤（鹿児島）	
		滋味	西澤（熊本）	池下（長崎）	

⑶ 第70回全国茶品評会褒賞規程

1　擬賞会議

（1）　第 70 回全国お茶まつり三重大会実行委員会委員長（以下「実行委員長」という。）は、褒賞の選考を行うため、擬賞会議を開催する。

（2）　擬賞会議は、実行委員長、全国茶生産団体連合会会長、審査長、副審査長及び審査員をもって構成する。

（3）　実行委員長は擬賞会議を主催し、審査長の審査結果の報告に基づき協議し、成績優秀な者を２の規定に従い褒賞の授与を決定する。

2　褒　賞

賞の種類は、次の通りとする。

（1）　大会長賞

茶種ごとに成績優秀なものに対し、次のとおり褒賞する。

一等賞　出品点数の 5%以内
二等賞　出品点数の 10%以内
三等賞　出品点数の 15%以内

ただし、上記算定にあたって端数が生じた場合には四捨五入によって入賞点数を算定する。

また、一～三等のそれぞれの等賞のボーダーライン上において、同一順位のものがある場合は、審査会の合意により入賞枠を見直すことができる。

（2）　特別賞

茶種ごとに特に成績優秀な出品者に対しては、以下の特別賞の交付を申請する。

- 農林水産大臣賞
- 農林水産省生産局長賞
- 公益社団法人日本茶業中央会会長賞
- 全国茶生産団体連合会会長賞
- 全国茶商工業協同組合連合会理事長賞

（3）　産地賞

①　茶種ごとに成績優秀な市町村に対し褒賞する。

②　産地賞は、茶種ごとに同一市町村から３点以上出品があり、審査成績の上位３点（ただし、(1)に該当するものに限る）の合計審査得点をもって決定し、最高得点を獲得した市町村に対し、別に定める「第 70 回全国茶品評会審査会優勝旗授与及び保管要領」により優勝旗を授与する。

③　産地賞の対象は、平成 28 年 6 月 26 日時点での市町村とする。
　ただし、平成 28 年 6 月 27 日以降褒賞授与式までに合併した市町村にあっては、合併後の市町村に授与するものとする。

(4)　適用除外

①　参考品については、褒賞の対象としない。

②　入賞者であって、「第 70 回全国茶品評会開催要領」に違反して出品したことが判明した場合、又は、表彰後に違反が判明した場合、入賞を取り消す。

3　褒賞の授与

　褒賞授与式は、平成 28 年 12 月 10 日(土)に開催する第 70 回全国お茶まつり三重大会式典において行う。

⑷　第70回全国茶品評会優勝旗授与及び保管要領

1　優勝旗は、普通煎茶 10kg、普通煎茶 4 kg、深蒸し煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶、蒸し製玉緑茶及び釜炒り茶を対象とし、茶種ごとの出品茶の審査成績が最優秀な市町村に授与する。

2　前項の最優秀市町村は、茶種ごとに同一市町村から３点以上の出品があり、審査成績の上位３点（ただし、褒賞対象のものに限る。）の合計審査得点をもって決定し、最高得点を得た市町村とする。

なお、同点市町村が複数の場合は、次により決定する。

（1）　一等入賞茶が１点の場合は、当該市町村を最高点とする。

（2）　一等入賞茶が２点の場合は、一等一席の市町村を最高点とする

（3）　一等入賞茶が３点で、その出品が３市町村の場合は、一等一席の市町村を最高点とし、その出品が２市町村の場合は、一等２点を得た市町村を最高点とする。

（4）　一等入賞茶が４点以上の場合は、一等一席に 100 点満点の３分の１を配当し、残余３分の２を残る一等入賞茶に均等配分し、市町村の得点を集計して最高点を決定する。

同点の場合は、最高位入賞茶を得た市町村とする。

3　優勝旗を授与された市町村は、次回の全国茶品評会が開催されるまでの期間、善良な管理者の注意をもって優勝旗を保管する。

4　前年度に優勝した市町村に記念品を贈る。

5　優勝旗は、全国茶生産団体連合会に帰属する。

6　この要領に定めるもののほか、必要な事項については別に定める。

⑸　第70回全国茶品評会都府県別・茶種別出品点数

茶種名 / 都府県名	普通煎茶		深蒸し煎茶	かぶせ茶	玉露	てん茶	蒸し製玉緑茶	釜炒り茶	計
	10kg	4kg							
茨　城　県		1	1						2
埼　玉　県		5	3			2			10
東　京　都		1							1
神奈川県	1	1							2
山　梨　県		1							1
静　岡　県	17	53	78	8	21	11		3	191
愛　知　県		2	1	6		23			32
三　重　県	12	18	19	42					91
滋　賀　県		2		1					3
京　都　府	1	5		31	37	58			132
兵　庫　県									
奈　良　県		5		8		1			14
島　根　県									
岡　山　県	1	1							2
香　川　県									
福　岡　県	10	4		3	48	6			71
佐　賀　県							45	24	69
長　崎　県							28	2	30
熊　本　県	2	5					13	26	46
宮　崎　県	14	3					8	44	69
鹿児島県	38	4	17	6	1		16		82
合　　計	96	111	119	105	107	101	110	99	848

2　第70回全国茶品評会出品茶入札販売会

⑴　第70回全国茶品評会出品茶入札販売要領

1　趣　旨

第 70 回全国茶品評会出品茶（以下「出品茶」という。）の公正かつ円滑な販売を行うため、出品茶すべてについて、入札販売に付する出品茶入札販売会（以下「入札会」という。）を開催することとする。

入札会の運営は、すべてこの要領により実施する。

2　開催日時及び場所

入札会は、第 70 回全国お茶まつり三重大会実行委員会（以下「実行委員会」という。）の統括のもとに行い、実施の日時及び場所は次のとおりとする。

（1）　日　時　　平成 28 年 9 月 15 日(木)午前 10 時～
（なお、受付は午前 9 時～）

（2）　茶種別入札時間　午前 10 時～12 時　普通煎茶(10kg、4kg)
午前 10 時～13 時　深蒸し煎茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り茶
午前 10 時～14 時　かぶせ茶、玉露、てん茶

（3）　場　所　　鈴鹿農業協同組合本店
〒513-8650　三重県鈴鹿市地子町 1268 番地
TEL：059-384-1163　FAX：059-384-1129

3　入札会参加資格

（1）　出品茶を入札しようとする者は、全国茶商工業協同組合連合会、全国茶生産団体連合会に所属し、かつ当該団体又は各都府県（以下「各都府県等」という。）から推薦され、実行委員会委員長が適当と認めた者とする。

（2）　原則、第 70 回全国茶品評会出品者及び同審査員並びに過去の全国茶品評会入札販売会において入札参加資格を喪失した者は参加することができない。

4　入札会参加手続き

（1）　出品茶を入札しようとする者は、各都府県等の指定する期日までに別記様式 1 号の入札参加申込書兼誓約書に署名、捺印のうえ各都府県等に提出しなければならない。

(2)　各都府県等は、前記の入札参加申込書兼誓約書をとりまとめのうえ、別記様式２号を添付して、平成 28 年 8 月 19 日（金）までに実行委員会委員長あてに推薦する。

(3)　実行委員会委員長は、上記手続きを完了した者に対し、各都府県等を経由して入札会の入場券を交付する。

5　入札販売方法

(1)　出品者及び入札者は、実行委員会に対し条件を付することはできない。

(2)　入札に付する茶の明細は、実行委員会で作成した資料によるものとし、見本茶は入札会場に展示する。

(3)　入札単価は、出品容器込み出品茶１kg あたりの価格（税抜き価格）とする。

(4)　入札は、入札者が所定の入札書に実行委員会が指定した入札番号、別記様式１により申し込んだ法人名（又は屋号、個人名）及び入札単価を明記し、所定の入札袋に投函するものとする。

　なお、所定の入札袋に誤った入札番号の入札書が投函された場合、その入札書は無効とする。

(5)　所定時刻後の入札及び入札の取消は認めない。

　ただし、同一茶について所定時間内に再度の高値入札をすることは妨げず、その場合は高値札を有効とする。

(6)　落札は、実行委員会の販売予定価格以上の最高入札価格をもって決定する。

　なお、販売予定価格に達しない出品茶については、実行委員会において別途販売の斡旋をすることができる。

(7)　落札に該当する最高入札価格が複数の場合は、実行委員会が抽選を行い、落札者を決定する。

(8)　落札者は、落札を辞退又は拒否することができない。

(9)　入札締め切り後、異議の申し立てはできない。

6　売買の成立

　実行委員会は、投函締め切り後速やかに入札書の開封を行い、入札者に落札結果を公開し、この公開をもって売買の成立とする。

7　売買契約の締結

　実行委員会は、落札結果発表後、落札者に対し、速やかに「茶販売通知書兼落札茶代金請求書」（以下「請求書」という。）を発行し、これをもって売買契約の締結とする。

8　落札金額

落札価格（税抜き価格）に販売量目を乗じた額を落札金額とする。
ただし、１円未満の額が生じた場合はその額を切り捨てる。

9　入札販売手数料

落札茶１点につき落札金額に 4.0%を乗じた額を入札販売手数料とし、落札者から徴収する。ただし、１円未満の額が生じた場合はその額を切り捨てる。

10　取扱手数料

落札茶１点につき落札金額に 4.0%を乗じた額を落札茶の出品者から徴収する。ただし、１円未満の額が生じた場合はその額を切り捨てる。

11　落札茶代金

落札茶代金（以下「茶代金」という。）は、落札金額（落札単価×販売量目）に入札販売手数料（落札金額の 4.0%）及び消費税法で定められた消費税の相当額（落札金額の 8.0%）を加えた金額とする。

12　茶代金の決済

落札者は、実行委員会の発行する請求書に明記された納入期限までに茶代金を実行委員会の指定する金融機関に振り込むものとする。
なお、振込に要する手数料は、落札者の負担とする。

13　落札者の違反事項等に関する処分

(1)　落札者が、茶代金を所定の納入期限までに完納せず、又はこの要領で定めた事項を遵守しない場合は、当該売買契約を解除するとともに次の処分を行う。

①　違反者の公表
②　次回からの全国茶品評会入札販売会参加資格の剥奪

(2)　前項の規定により売買契約を解除された出品茶については、実行委員会において販売に関して適当な処置をとることができる。

14　出品茶の保管場所

出品茶は、「第 70 回全国茶品評会開催要領」の 12 により、各都府県等がそれぞれ指定の場所に一括保管する。

15　落札茶の受渡し

（1）　実行委員会は、落札者に係る茶代金の完納を確認した場合は、落札茶を保管している各都府県等にその旨を通知するものとする。

（2）　各都府県等は、実行委員会から前項の通知があったときは、速やかに落札茶を指示された落札者に送付するものとする。

ただし､各都府県等は落札者から直接受領したい旨の申し出を受けた場合は、引取りを認めることができる。

（3）　各都府県等は、送付に際して最善の方法により責任をもって送付する。

ただし、不可抗力による損害については、その責を負わない。

（4）　落札茶にかかる送付及び引取りに要する運賃等の経費は、すべて落札者の負担とする。

16　出品者への販売代金の精算

出品者への販売代金の精算は、落札金額（落札単価×販売量目）に消費税法で定められた消費税の相当額（8.0%）を加えた金額から落札金額（落札単価×販売量目）に取り扱い手数料（4.0%）を乗じた額を差し引いた金額を、所定の整理が完了次第、速やかに各都府県等を経由して出品者に支払う。

17　その他

（1）　農林水産大臣賞受賞茶の落札者及び最多額落札者に対し、第 70 回全国お茶まつり三重大会長から感謝状を贈呈する。

（2）　この要領に定めるもののほか、必要な事項は実行委員会委員長が別に定める。

別　記　実行委員長の指定する金融機関

金融機関名　三重県信用農業協同組合連合会　本店

口 座 番 号　当座　８０２８４００

口　座　名　全国農業協同組合連合会　三重県本部

（ｾﾞﾝｺｸﾉｳｷﾞｮｳｷｮｳﾄﾞｳｸﾐｱｲﾚﾝｺﾞｳｶｲ　ﾐｴｹﾝﾎﾝﾌﾞ）

⑵　第70回全国茶品評会出品茶入札販売会

1　趣　　旨：第 70 回全国茶品評会出品茶の公正かつ円滑な販売を行うため、出品茶すべてについて、入札販売に付する入札販売会を開催することとする。
2　主　　催：全国茶生産団体連合会、第 70 回全国お茶まつり三重大会実行委員会
3　開　催　日：平成 28 年 9 月 15 日（木）
4　開 催 場 所：鈴鹿農業協同組合本店（鈴鹿市地子町 1268 番地）
5　参加業者数：186 業者（385 名）、落札業者 116 業者

（１）入札販売会結果総括表

	販売点数（点）	販売数量（kg）	落札金額（円）	平均単価（円／kg）		
				今　回	前　回	前回対比（%）
普通煎茶 10 kg	88	840.3	13,842,634	16,473	15,200	108.4
普通煎茶 4 kg	104	397.0	13,383,750	33,712	32,537	103.6
深蒸し煎茶	119	487.3	10,331,726	21,202	20,826	101.8
かぶせ茶	104	415.1	5,504,595	13,261	11,985	110.6
玉　　露	103	404.2	16,628,738	41,140	40,380	101.9
て　ん　茶	100	386.9	19,369,172	50,062	47,629	105.1
蒸し製玉緑茶	110	443.2	5,618,165	12,676	11,142	113.8
釜炒り茶	98	383.1	3,180,255	8,301	8,411	98.7
合　計	826	3,757.1	87,859,035	23,385	22,032	106.1

※金額はすべて税抜き

（２）農林水産大臣賞受賞茶落札業者

	落札単価（円/kg）	落札業者名
普通煎茶 10 kg	100,000	鹿児島製茶株式会社
普通煎茶 4 kg	500,333	JA 静岡市茶業センター
深蒸し煎茶	300,000	掛川市農業協同組合
かぶせ茶	105,678	㈱丸久小山園
玉　　露	600,000	株式会社木屋芳友園
て　ん　茶	498,888	株式会社 中村藤吉本店
蒸し製玉緑茶	168,800	㈱新緑園
釜炒り茶	100,000	高千穂地区農業協同組合

（３）最多額落札業者

業　者　名	都府県名	落 札 金 額（円）
㈱丸久小山園	京都府	12,106,864

Ⅲ　第33回全国茶生産青年の集い

1　第33回全国茶生産青年の集い開催要領

1　趣　旨

我が国茶業の将来にとって茶生産青年の果たす役割は極めて重要であり、茶業振興を図る上で茶業青年に対する期待は大きく、かつ、その責任は重い。

このため、全国の茶業青年が一堂に会し、茶鑑定審査技術や経営課題解決能力の向上を図り、併せて茶業青年同士が交流を深め、相互研鑽と仲間づくりにより視野を広め、茶業の健全な発展に寄与する。

2　名　称

「第 33 回全国茶生産青年の集い」

3　主　催

全国茶生産青年団

4　後　援

農林水産省、（公社）日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、
第 70 回全国お茶まつり三重大会

5　期　日

平成 28 年 12 月 9 日（金）～12 月 10 日（土）

6　開催地

三重県

7　事　業

（1）　第 33 回全国茶生産青年茶審査技術競技会
（2）　茶業青年の夕べ

8　農林水産祭への参加

事業のうち、第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会は、第56回農林水産祭参加行事の申請をする。

9　期日及び場所

月　日	行事内容		時　間	会　場
12月9日(金)	茶審査技術競技会	参加者受付 開会式 競技	12：00～12：30 12：30～13：00 13：00～16：00	鈴鹿市文化会館 鈴鹿市飯野寺家町810 ℡：059-382-8111
	茶業青年の夕べ	受付 交流会	17：30～ 18：00～20：00	鈴鹿サーキット ホスピタリティラウンジ 鈴鹿市稲生町7992 ℡：059-378-1111
12月10日(土)	褒賞授与式	褒賞授与		鈴鹿市文化会館 鈴鹿市飯野寺家町810 ℡：059-382-8111

10　その他

この要領に定めるもののほか必要な事項は別に定める。

2　第33回全国茶生産青年の集い運営規程

1　趣　旨

第 33 回全国茶生産青年の集いの運営については、この規程によるものとする。

2　役　員

(1)　本行事の円滑な運営を図るため、第 33 回全国茶生産青年の集い実行委員会を設け、会長 1 名、副会長 2 名、委員若干名を置く。
(2)　会長は、全国茶生産青年団団長があたり、本行事を総括する。
(3)　副会長は、全国茶生産青年団副団長があたり、会長を補佐し、会長に事故あるときは、その職務を代行する。
(4)　委員は、全国茶生産青年役員が就任し、本行事の運営を行う。

3　事務局

(1)　本行事を円滑に遂行するため事務局を設置し、事務を処理する。
(2)　事務局は、三重県茶業会議所に置く。

4　経　費

本行事に係る経費は、負担金、協賛金、助成金をもってあてる。

5　参加対象

本行事の参加者は、茶業に従事している茶生産青年とする。

6　参加期待人数

参加期待人数は、別紙のとおりとする。

7　参加申し込み

本行事への参加者は、別記様式により各府県茶生産青年会等により、一括とりまとめのうえ、電子データ(エクセルファイル)にて平成 28 年 9 月 7 日（水）までに事務局へ申し込むものとする。

【メールアドレス】　E-mail : chafesta-70@chic.ocn.ne.jp

（第 33 回全国茶生産青年の集い事務局）

８　参加負担金

参加負担金は、各府県茶生産青年会等が一括とりまとめて、７の参加申し込みと同時に、次の金融機関口座に払い込むものとする。

【金融口座】

金融機関名：百五銀行　県庁支店

口 座 番 号：普通　２３７１８６

口　座　名：全国茶生産青年団（ｾﾞﾝｺｸﾁｬｾｲｻﾝｾｲﾈﾝﾀﾞﾝ）

９　その他

この規定に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

別表

府県別参加期待人員

府　県　名	茶審査技術競技会	青年の夕べ
茨　城　県	５（１）	５
埼　玉　県	１０（２）	１５
静　岡　県	１０（２）	１５
愛　知　県	１０（２）	１５
三　重　県	１０（２）	３０
滋　賀　県	５（１）	８
京　都　府	５（１）	７
奈　良　県	１０（２）	１２
福　岡　県	５（１）	８
佐　賀　県	５（１）	７
長　崎　県	５（１）	１５
熊　本　県	５（１）	７
大　分　県	０（０）	０
宮　崎　県	５（１）	１０
鹿 児 島 県	１０（２）	１５
合　　計	１００（２０）	１６９

注：（　）内はチーム数を示す。

3　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会開催要領

1　趣　旨

この競技会は、茶の品質を鑑定する技術を養成し、茶の品質向上に資することを目的とする。

2　開催日時及び場所

(1)　日　時　平成 28 年 12 月 9 日（金）　12 時 30 分　～　16 時 00 分

(2)　場　所　鈴鹿市文化会館　　鈴鹿市飯野寺家町 810

℡：059-382-8111

3　出場資格及び定数

(1)　この競技の出場資格は各府県茶生産青年団等から推薦された所属団員とする。

(2)　この競技は、個人及び団体別の競技とし、団体競技については選手 5 名を 1 チームとする。

4　審　判

競技会に審判長及び審判員をおき、全国茶生産青年団団長が委嘱する。

5　競技区分

競技会は、次の審査方法によるものとする。

(1)　第 1 審査　外観による生産府県別判定競技（15 府県のうち 10 府県）

(2)　第 2 審査　煎出液による生産府県別判定競技（15 府県のうち 10 府県）

(3)　第 3 審査　煎出液による品種別判定競技（7 種のうち 5 種）

6　試料茶

(1)　第 1 審査及び第 2 審査に供する試料茶は、平成 28 年産の一番茶で 1kg5,000 円程度の普通煎茶（やぶきた種の荒茶）とし、次の 15 府県から無償提供されたものを使用する。

提供府県：茨城県、埼玉県、静岡県、愛知県、三重県、滋賀県、京都府、奈良県、福岡県、大分県、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県、鹿児島県

(2)　試料茶の量目は 6.0kg とし、100g 詰め 60 本に仕分け、府県名を表示するとともに練習用試料茶送付先住所等を記入した連絡文書を同封し、下記宛に平成 28 年 6 月 24 日（金）までに送付するものとする。

〈送付先〉〒519-0104　三重県亀山市椿世町 992－9

三重県農業研究所茶業研究室　全国茶審査技術競技会担当　あて

Tel：0595－82－3125　Fax：0595－82－3126

(3)　第 3 審査は、三重県内で製造した試料茶を用いる。

品種名：おくみどり、さえみどり、さやまかおり、みえうえじま、みえ緑萌一号、めいりょく、やぶきた

(4)　団長は、15 府県が提供した産地別の試料茶（第 1・2 審査練習用）を 1 チーム参加府県には 2 本、2 チーム参加府県には 3 本ずつ、三重県で製造した上記品種別の試料茶（第 3 審査練習用）各 1 本ずつを 1 セットとし、8 月 19 日（金）までに送付する。

7　競技方法

(1)　解答方法

解答は所定の解答用紙に専用のシールを用いて行うこととする。

(2)　予備審査

競技者は、第 1 審査に先立ち、15 種の試料茶をそれぞれ 30 秒間拝見し、予備審査を行う。

(3)　第 1 審査（外観による生産府県別判定競技）

ア　10 種の試料茶を 5 種ずつ 2 ブロックに分け、競技を行う。(各ブロックの 5 種は生産府県名を審査直前に提示して発表する。)

イ　1 点の審査時間は拝見 30 秒、解答 30 秒とし、その生産地を判定する。

(4)　第 2 審査（煎出液による生産府県別判定競技）茶歌舞伎方式

ア　第 1 審査のブロックごとに、1 ブロックにつき 2 回ずつ計 4 回の審査を行い、その生産地を判定する。

イ　1 回の審査につき、5 煎 5 種を服用するが、各ブロックの 2 回目の 5 煎目については省略するものとする。

ウ　煎出方法は、茶量 10g、浸出時間 90 秒間、湯量 300ml とする。

エ　1 点の審査時間は、服用 30 秒、解答 30 秒とする。

(5)　第 3 審査（煎出液による品種別判定競技）

ア　審査直前に、使用する 5 種の品種名を提示する。

イ　5 種の試料茶を、それぞれ 2 回服用し、品種を判定する。

ウ　1 回の審査につき、5 煎 5 種を服用するが、各ブロックの 2 回目の 5 煎目については、省略するものとする。

エ　煎出方法は、第 2 審査と同様とする。

オ　1 点の審査時間は、第 2 審査と同様とする。

8　競技規則

(1)　第 1 審査から第 3 審査において、無解答があった場合の得点は、零点とする。

なお、シールの貼り間違いがあった場合も同様とする。

(2)　2 解答以上まとめて解答した場合は失格とする。

(3)　メモ類、写真及び電子画像、図面などの資料一切は、競技会場への

持ち込みを禁止する。

(4)　選手は、他の選手の援助又は妨害となる行為及び審判員に質問する以外の発言をしてはならない。

(5)　補助者等は、選手の援助又は妨害となる行為をしてはならない。

(6)　審判長は、選手が不正な行為、その他本要領に違反するような行為をしたときは、選手の得点の減点又は失格の処置をすることができる。

9　得点及び配点並びに順位の決定

(1)　得点は 40 点満点とし、配点は第 1 審査を 10 点、第 2 審査を 20 点、第 3 審査を 10 点とする。

(2)　個人順位の決定は、次のとおりとする。
ただし、同点者の順位決定は次のＢからＨの順位で決定する。

Ａ　総得点の高いもの
Ｂ　全審査項目の各得点中、満点の多いもの
Ｃ　全審査項目の各得点中、零点の少ないもの
Ｄ　第 2 審査の合計得点の高いもの
Ｅ　第 3 審査の合計得点の高いもの
Ｆ　全審査項目の各得点中、1 点の少ないもの
Ｇ　第 2 審査の得点中、5 点の多いもの
Ｈ　ＡからＧの方法により順位の決定ができない場合は、生年月日の遅い選手を高位とし、それぞれ順位を決定する。

(3)　団体順位の決定は、各チーム選手 5 名の得点を合計し、前項Ａ～Ｇの規定により決定する。ただし、この方法で決まらない場合は、各団体の選手中、個人順位の最高位者の順位で決定する。

10　表　彰

(1)　競技の結果に基づき、個人は 10 位以内、団体は 3 位以内を表彰する。

(2)　表彰については、別に表彰要領を定める。

11　その他

この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

4　第33回全国茶生産青年茶審査競技会表彰要領

1　趣　旨

第 33 回全国茶生産青年茶審査技術競技会の表彰については、第 33 回全国茶生産青年茶審査技術競技会開催要領によるほか、この要領によるものとする。

2　表　彰

(1)　競技の結果に基づき、個人は 10 位以内、団体は 3 位以内を表彰する。
(2)　成績優秀な出場者に対して、農林水産大臣賞、農林水産省生産局長賞、（公社）日本茶業中央会会長賞及び全国茶生産団体連合会会長賞の交付を申請する。
(3)　成績優秀な個人に対し、段位を認定授与する。
(4)　成績優秀な団体に対し、全国茶生産青年団団長より優勝旗を授与する。

3　優勝旗の保管

優勝旗を授与された団体は、次回に開催される競技会までの間、善良な管理者の責任において保管する。

4　優勝旗の帰属

優勝旗は、全国茶生産青年団に帰属する。

5　記念品の贈呈

全国茶生産青年団団長は、前回の優勝団体に記念品を贈る。

6　その他

この要領に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

5　全国茶生産青年茶審査技術競技会段位認定規約

1　趣　旨

日本茶業の振興・発展に資するため、全国茶生産青年団が主催する全国茶生産青年茶審査技術競技会において、茶の生産及び加工に携わる茶業者として茶の審査技術及び判定能力が特に優秀と認められた者に対し、次に定める段位認定基準により段位を認定授与するものとする。

2　段位認定基準

全国茶生産青年団が主催する全国茶生産青年茶審査技術競技会において、総合計得点により次の認定基準に達した者に対して、全国茶生産青年団長の認定のもと、全国茶生産団体連合会会長及び（公社）日本茶業中央会会長に申請し、段位の認定書を授与する。

初段位	50%以上の正解者
二段位	初段位資格者が 70%以上の正解の時
三段位	二段位資格者が 70%以上の正解の時
四段位	三段位資格者が 70%以上の正解の時
五段位	四段位資格者が 70%以上の正解の時
六段位	五段位資格者が 70%以上の正解の時
七段位	六段位資格者が 70%以上の正解の時
八段位	七段位資格者が 70%以上の正解の時
九段位	八段位資格者が 70%以上の正解の時
十段位	九段位資格者が 80%以上の正解の時

6　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会結果

1　参加選手

府県名	選手数	チーム数
茨城県	5	1
埼玉県	１０	2
静岡県	１０	2
愛知県	１０	2
三重県	１０	2
滋賀県	5	1
京都府	5	1
奈良県	１０	2
福岡県	5	1
佐賀県	5	1
長崎県	5	1
熊本県	5	1
宮崎県	5	1
鹿児島県	１０	2
計	１００	２０

2　競技成績

(1)個人の部

順位	氏　　名	チーム名	点　　数				備　　考
			総得点	第一	第二	第三	
1	勝又　正登	静岡県Ｂ	29	10	16	3	農林水産大臣賞
2	畑家　善次	奈良県Ｂ	29	10	15	4	農林水産省生産局長賞
3	髙橋　明宏	静岡県Ａ	29	8	13	8	公益社団法人 日本茶業中央会長賞
4	栗原　陽平	福岡県	28	7	15	6	全国茶生産団体連合会長賞
5	軽井　清隆	奈良県Ａ	27	8	11	8	
6	邉田　辰典	鹿児島県Ａ	26	10	14	2	
7	山田　典彦	静岡県Ｂ	26	8	14	4	
8	山口　泰明	福岡県	25	8	14	3	
9	森田　藤紀	埼玉県Ｂ	25	6	12	7	
10	永尾　耕大	佐賀県	25	6	13	6	

※　総得点が同点の場合は、第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会開催要領の９「得点及び配点並びに順位の決定」に基づき順位を決定

（2）団体の部

順位	チーム名	氏　　名	点　　数			
			総得点	第一	第二	第三
1	静岡県Ｂ	山田　典彦	116	41	63	12
		村松　正浩				
		勝又　正登				
		中野　良太				
		堀川　佳通				
2	静岡県Ａ	不知　浩之	114	38	55	21
		秋山　和成				
		髙橋　明宏				
		松川　洋平				
		杉山　貢大				
3	福岡県	平井　秀和	108	35	51	22
		山口　泰明				
		堀江研多郎				
		栗原　陽平				
		徳永慎太郎				

３　段位取得者

No.	氏　名	チーム名	総得点	現段位	新段位
1	畑家　善次	奈良県Ｂ	29	二　段	三　段
2	髙橋　明宏	静岡県Ａ	29	初　段	二　段
3	栗原　陽平	福岡県	28	初　段	二　段
4	勝又　正登	静岡県Ｂ	29		初　段
5	山口　泰明	福岡県	25		初　段
6	森田　藤紀	埼玉県Ｂ	25		初　段
7	杉山　貢大	静岡県Ａ	22		初　段
8	石山　康宏	茨城県	22		初　段
9	野呂　直希	三重県Ｂ	21		初　段
10	村松　正浩	静岡県Ｂ	21		初　段
11	北 澤　孝	京都府	20		初　段

※段位認定規約
　初段位：50％以上の正解者
　二段位：初段位資格者が70％以上の正解の時
　三段位：二段位資格者が70％以上の正解の時

7　第33回全国茶生産青年茶審査技術競技会審判員

審判長	三重県農業研究所　茶業研究室	室　長　北　野　順　一
審判員	三重茶農業協同組合	参　事　清　水　邦　彦
審判員	全国農業協同組合連合会三重県本部　北勢茶センター	所　長　岩　尾　信　吾

Ⅳ 消費拡大イベントの実施概要

消費拡大イベントの実施概要

三重県では古くからお茶の生産が行われ、伊勢神宮御師（おんし）の土産物として扱われるなど、県を代表する農産物「伊勢茶」として親しまれてきました。

また、伊勢神宮を中心に多くの方が三重県に訪れており、人や文化など様々な交流が活発に行われてきました。おりしも、平成 28 年から 29 年にかけて、伊勢志摩サミット、全国お茶まつり三重大会、お伊勢さん菓子博 2017 と大規模なイベントが開催され、多くの方が三重県に集うこととなります。

第 70 回全国お茶まつり三重大会の消費拡大イベントについては、これら大規模なイベントを意識しながら、「日本人の心のふるさと三重で出会う　日本茶の魅力とおもてなし」をテーマとして、多くの方に日本茶の魅力や楽しみ方を伝えていけるよう取り組みました。

1　三重県南北リレーPR イベント「伊勢茶ミット」

細長い三重県の特性や大規模ショッピングモールの整備状況を踏まえ、映画館や多種多様な店舗が揃っている県内５か所のショッピングモールで消費拡大イベント「伊勢茶ミット」を開催しました。

オープニングは主催地である鈴鹿市の「イオンモール鈴鹿」で行い、その後、「イオンモール明和」、「イオンモール四日市北」、「イオンモール東員」、「イオン津ショッピングセンター」で開催しました。各会場では、伊勢茶（かぶせ茶、煎茶、深蒸し煎茶の水だし茶）の飲み比べ、小人数を対象としたお茶の淹れ方教室、伊勢志摩サミット配偶者プログラムで紹介した手もみ茶技術の実演及び試飲、品評会で農林水産大臣賞を取ったお茶（８部門）や審査会風景の展示、明治から昭和初期にかけての茶関係写真や最近増えているお茶を使ったお菓子の紹介などを行いました。

イベントに立ち寄っていただいた方々の中には若い家族連れも多く、好みのお茶さがし、家庭や子育て、学校教育の中でのお茶事情についての意見交換などを行うことができました。

開催場所及び日時

場　　所	日　　時	備　　考
イオンモール鈴鹿 中央コート・イオンホール	10 月 8 日(土) 10：00～17：00	三重県鈴鹿市 (オープニングイベント)
イオンモール明和 ハナショウブの広場	10 月 16 日(日) 10：00～17：00	三重県多気郡明和町
イオンモール四日市北 シューラルー前広場中央	10 月 22 日(土) 10：00～17：00	三重県四日市市
イオンモール東員 カブキコート	11 月 6 日(日) 10：00～17：00	三重県員弁郡東員町
イオン津ショッピングセンター セントラルコート	11 月 20 日(日) 10：00～17：00	三重県津市

（１）「伊勢茶ミット」オープニングイベント（イオンモール鈴鹿）

①　中央コート

＜オープニングセレモニー＞

ア　オープニングアクト（10：15～）

鈴鹿市立白子幼稚園児(25 名)による茶摘み歌と手遊び

イ　主催挨拶（10：30～）

第 70 回全国お茶まつり三重大会大会長　鈴木英敬三重県知事

第 70 回全国お茶まつり三重大会副会長　末松則子鈴鹿市長

ウ　主催者紹介

第 70 回全国お茶まつり三重大会副会長

田中利宣三重県茶業会議所会頭

エ　全国お茶まつりＰＲ隊　任命式

県内のお茶に関係したゆるキャラ「すずか茶ん」(鈴鹿市)、「ちゃちゃも」(松阪市)、「チャミー」(大台町)、「ティーナ」(度会町)、「茶柱タツ」(伊勢茶イメージキャラクター)、応援に駆けつけてくれた「いせわんこ」（お伊勢さん菓子博 2017)、「エムっとくん」(三重テレビ放送マスコットキャラクター）によりＰＲ隊を結成し、任命式を行いました。

オ　テープカット（～11：00）

＜ステージアクト＞

木田史子 バイオリンの調べ	①11：15～11：45 ②14：15～14：45	乳幼児や子供のための演奏会などの活動を行っています。藤井みよ（ピアノ）
小沢真彩 歌謡ショー	①12：25～12：55 ②14：55～15：25	鈴鹿市出身の歌手。今秋、「ＯＨ伊勢茶」をリリースしました。
雨宮智花 ミニハープライブ	13：05～13：35	卒論をきっかけに伊勢茶ファンになった京都造形芸術大学生の応援ライブ
伊勢茶クイズ	①11：55～12：15 ②13：45～14：05	伊勢茶に関するクイズをゆるキャラと一緒に楽しんでもらいました。

＜伊勢茶の試飲・販売＞

鈴鹿市で生産された伊勢茶の試飲及び販売を行いました。

②　イオンホール

＜伊勢茶カフェ＞

お茶をゆったりとした気分で楽しんでいただくため、カフェスペースを提供し、伊勢茶（かぶせ茶、煎茶、深蒸し煎茶）の呈茶や洋菓子の販売などを行いました。

＜お茶の手もみ実演コーナー＞

三重県手もみ茶技術伝承保存会の協力を得て、平成 28 年 5 月に開催され

た伊勢志摩サミット（三重県志摩市）で配偶者プログラムの一つとして行われた手もみ茶技術の実演を行いました。

＜シャッター茶ンス伊勢茶コーナー＞

県内の茶畑の風景を背景に写真が撮れるコーナーを設け、家族連れの皆さんに楽しんでいただきました。

＜茶レンジ！！体験コーナー＞

○お茶のおいしい淹れ方教室

日本茶インストラクター三重県支部の協力を得て、小人数（2～5 人）での淹れ方教室を実施しました。少人数ならではの和気あいあいとした雰囲気のなか 35 名の方に楽しんでいただけました。

①12：10～12：40　②13：45～14：15　③15：15～15：45

○湯呑づくり教室

熱湯を注ぐと色が定着する湯呑を使い、オリジナル湯呑を作ってもらいました。105 名の親子が参加し、楽しんでいただきました。

＜クイズラリー＞

お茶や伊勢茶に関するクイズを用意し、会場内の展示物をヒントに解答するラリー形式で実施しました。クイズ参加者（376 名）には、伊勢茶を使ったお菓子や関連グッズをプレゼントしました。

＜展示コーナー＞

○農林水産大臣賞受賞茶の展示及び出品茶審査会の紹介

○明治から昭和初期にかけての伊勢茶の歴史を伝える写真の展示

○近年増えているお茶（伊勢茶を含む）を材料としたお菓子類の紹介

（２）「伊勢茶ミット」各モールイベント

１）主な内容

①伊勢茶（煎茶、深蒸し煎茶、かぶせ茶の水だし茶）の試飲

②ご当地の伊勢茶を使ったお茶の淹れ方教室

（日本茶インストラクター協会三重県支部）

③伊勢志摩サミット(配偶者プログラム)で行った「手もみ茶技術」の実演

（三重県手もみ茶技術伝承保存会）

④お茶に関する展示

ア．品評会で農林水産大臣賞を受賞した茶の展示及び審査会風景等の展示

イ．明治から昭和初期にかけての貴重な伊勢茶関係の写真

ウ．お茶を使ったお菓子類の紹介

催　し　内　容	明和	四日市	東員	津
①伊勢茶の試飲	○	○	○	○
②伊勢茶の淹れ方教室 （日本茶インストラクター）	○		○	○
③手もみ茶実演 （三重県手もみ茶技術伝承保存会）	○	○	○	○
④展示 ・審査会大臣賞受賞茶の展示 ・審査会風景写真 ・明治～昭和初期の伊勢茶関係写真 ・お茶を使ったお菓子の紹介	○	○	○	○
茶柱タツ(着ぐるみ)によるＰＲ	○	○	○	○
お茶クイズ	○	○		
延立寄り者数（呈茶等）	1,400	1,400	1,600	1,000

２　第 70 回全国お茶まつり三重大会式典会場

（１）第７０回全国茶品評会出品茶展示

１８都府県から出品された７茶種８部門のお茶８４８点すべてを展示し、普段は比較しにくいお茶の種類や品質の良しあしなどを手にとって見比べられるよう展示しました。

（２）茶関連機械資材展

茶産業を支える関連企業２１社が集まり、最新鋭の機械や資材などの展示を行いました。生産者をはじめ多くの方に見ていただくとともに、活発な意見交換が行われました。特に一般の方には、生産から流通・販売にいたる様々な製品を見ることができ、大変好評でした。

	企　　業　　名	出　展　内　容
1	関東食研　株式会社	肥料
2	ＯＡＴアグリオ株式会社	農薬
3	株式会社　静岡産業社	茶資材
4	株式会社　清和	包装資材
5	株式会社　タマヤ	包装資材他
6	パステムソリューションズ株式会社	生産在庫管理システム
7	小泉製麻　株式会社	被覆資材
8	第一包装株式会社	遮光ネット他
9	日本茶業機械工業会	茶業関係機材
10	公益社団法人　静岡県茶業会議所	書籍

11	有限会社　プロケアー	洗浄剤
12	株式会社　マックマー	ティポット、水筒
13	有限会社　静岡通商	異物混入防止対策アイテム
14	株式会社　日本計器鹿児島製作所	自動散水止水制御装置他
15	フルタ電機株式会社	茶刈機、防霜ファン
16	ダイオ化成株式会社	遮光ネット他
17	スエダ商事株式会社	遮光ネット他
18	日本製紙株式会社	茶苗
19	イビデンエンジニアリング株式会社	ソーラーシェアリング
20	中部三菱電機機器販売株式会社	防霜ファン
21	パナソニック環境エンジニアリング株式会社	防霜ファン

※№1～15 の企業については、鈴鹿市文化会館第 2・第 3 研修室、16～21 の企業については第 1 駐車場で展示を行いました。

（３）農研機構コーナー

日本茶業の技術開発をリードする国立研究開発法人　農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）が取り組んできた新品種の育成や技術開発について、試飲やパネル等で紹介しました。

	項　　目	内　　容
1	農研機構が育成した緑茶用品種「さえあかり」、「はるみどり」、「そうふう」の紹介	・水出しによる試飲を行い、品種による味の違いを楽しんでもらいました。
2	「水出し緑茶」の機能性について	・「水だし緑茶」が持つ機能性を健康の面から説明しました。（チラシ配布）
3	アントシアニンを多く含む「サンルージュ」の紹介	・赤いお茶「サンルージュ」の試飲 ・サンルージュの特性を科学的に紹介（酸を加えることによる色の変化を楽しんでもらいました。）
4	農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業」の紹介	茶業関連４課題をパネルで展示しました。 ①一番茶の海外輸出を可能とする病害虫防除体系の構築と実証 ②九州地域をモデルとした茶の高付加価値化による需要拡大のための生産体系の実証 ③茶における輸出相手国の残留農薬基準値に対応した防除技術の開発 ④海外市場の飛躍的拡大を目指す高品質抹茶の低コスト製造技術およびカフェインレス茶系統の開発

（４）お茶アカデミー

①和菓子づくり体験教室

名コンビである和菓子とお茶を身近に感じてもらうため、和菓子づくりとお茶の淹れ方教室をセットにして楽しんでもらえる体験教室を開催しました。細かい作業もありましたが、出来栄えは上々で、それぞれがおいしいお茶をいれて味を楽しんでおられました。

講師（菓子）：岡本伸治　㈲夢菓子工房　ことよ（四日市市）

講師（お茶）：池田汐里、戸松美香子、辻あゆみ　堤　洋子、萩村彩子氏（四日市茶女子会）

参加者：４０名

②煎茶道体験教室

お茶は淹れ方や、環境の変化により様々な味わいを楽しめる飲み物です。江戸時代に創設された煎茶道にも様々なお茶の楽しみ方があります。煎茶道を通じてお茶の楽しみ方を知っていただければと思い、体験教室を開催しました。

今回は、急須がなくてもでき、茶葉の様子を楽しめる「すすり茶」を体験していただきました。

講師：皇風煎茶禮式

市川香穂（白嶺会）、阪　香順（香桂会）、安藤光充（鈴風会）

参加者：６０名

（５）お茶に関する展示

①お茶に関わる言葉の書展（さつきプラザ）

生活に密着した飲み物であるお茶は、その時代時代を反映し、様々な言葉、ことわざとして伝えられてきました。近年使わなくなった言葉も多くありますが、その意味を通じてお茶と生活とのかかわりを感じていただくため、今回、鈴鹿の特産品である鈴鹿墨（色墨を含む）を使った書で表してみました。

②第７０回全国茶品評会関連写真の展示（第１研修室）

全国茶品評会は出品茶の順位を決める審査会と出品茶の入札販売会で構成され、審査会では、外観、香気、水色、滋味の四つの視点で点数をつけ、順位を決めています。これらの様子は一般公開されておらず、普段見ることができないことから、今回、審査会及び入札販売会の様子を写真で紹介することとしました。

③明治から昭和初期にかけての伊勢茶関係写真の展示（第１研修室）

明治から大正、昭和初期にかけて取られた茶畑や茶摘み、加工の機械化や流通、さらにはＰＲイベントなど貴重な写真を展示しました。手作業から機械化へと移り変わるなかで、茶畑の風景や作業の様子など時代の流れとともに変化していることがわかります。

④お茶を使ったお菓子等の紹介（第１研修室）

近年、お茶を使ったお菓子類がたくさん販売されるようになりました。外国からの観光客の増加に伴い、日本の食事や文化への関心が高まりつつあり、そ

の影響によるものと考えられます。今回、この１年間で購入したお菓子類の一部を写真並びに説明文で紹介しました。

⑤すずか茶ポーターの活動紹介

鈴鹿市は、第 70 回全国お茶まつり三重大会の開催を機に、茶生産を手助けしていただける市民の組織「すずか茶ポーター」を結成し、現在約 300 名が登録されています。平成 28 年は、延べ 400 名のすずか茶ポーターが、第 70 回全国茶品評会出品に向け、市内 8 か所の茶園で被覆や収穫（手摘み）作業を手伝いました。

⑥伊勢志摩サミットの概要紹介

平成 28 年 5 月 26 日、27 日に志摩市で開催された伊勢志摩サミットや配偶者プログラム、メディアセンターなどの様子をパネルで紹介しました。

展示一覧

<table>
<tr><td>品評会風景写真</td><td rowspan="6">12 月 10 日（土）
9：00～16：00</td><td rowspan="3">鈴鹿市文化会館
第１研修室（２階）</td></tr>
<tr><td>写真展（明治～昭和初期）</td></tr>
<tr><td>写真展(茶を使った菓子)</td></tr>
<tr><td>書道（お茶にまつわる言葉を鈴鹿墨を使って紹介）</td><td>鈴鹿市文化会館
さつきプラザ（１階）</td></tr>
<tr><td>すずか茶ポーターの活動</td><td rowspan="2">鈴鹿市文化会館
ロビー（１階）</td></tr>
<tr><td>伊勢志摩サミットの概要</td></tr>
</table>

（６）伊勢茶の試飲（鈴鹿市文化会館　１階ロビー）

日本茶インストラクター協会三重県支部（４名）並びにすずか茶ポーター（４名）の皆様による伊勢茶の呈茶を行いました。

（７）手もみ茶の実演（鈴鹿市文化会館　１階ロビー）

三重県で開発された手もみ茶技術（片手葉揃揉み）を、三重県手もみ茶技術伝承保存会により実演するとともに、水出し茶の試飲やサミット実演時の写真展示を行いました。

（８）演劇「茶」公演（鈴鹿市文化会館　けやきホール　14：00～15：00）

お茶の産地　鈴鹿市を拠点に活動する劇団花さつきが平成 28 年 3 月に発表した演劇「茶」の公演を行いました。日本茶専門店を舞台に繰り広げられるストーリーを楽しんでいただきました。

３　「鈴鹿茶―キット」in 鈴鹿シティマラソン

県内だけでなく全国から約 7,000 人が参加した「鈴鹿シティマラソン」の会場において、お茶や伊勢茶に関するクイズを楽しんでもらう「伊勢茶―キット」を行い、1366 人（県内 898 人、県外 406 人他）の方が参加していただきました。

また、伊勢茶によるおもてなしを行い、約 6,500 杯の伊勢茶を提供しました。

Ⅴ 第70回全国お茶まつり三重大会
組 織 体 制

1　第70回全国お茶まつり三重大会 運営規程

（趣旨）

第１条　この規程は、第 70 回全国お茶まつり三重大会（以下「全国お茶まつり」という。）の運営について、必要な事項を定める。

（構成）

第２条　全国お茶まつりは、三重県、（公社）日本茶業中央会、全国茶生産団体連合会、関西茶業協議会、鈴鹿市、いなべ市、四日市市、亀山市、菰野町、津市、松阪市、大台町、多気町、度会町、大紀町、三重県農業協同組合中央会、鈴鹿農業協同組合、三重北農業協同組合、津安芸農業協同組合、三重中央農業協同組合、一志東部農業協同組合、松阪農業協同組合、多気郡農業協同組合、伊勢農業協同組合、全国農業協同組合連合会三重県本部、三重茶農業協同組合、三重県茶商工業協同組合、伊勢茶推進協議会、三重県茶生産青年会、三重県茶業青年団、三重県手もみ茶技術伝承保存会、日本茶インストラクター協会三重県支部、三重県茶業会議所をもって構成する。

（役員）

第３条　全国お茶まつりに次の役員をおく。

大会長　１　名
副会長　５　名
委　員　若干名

２　大会長は、三重県知事をもって充てる。

３　副会長及び委員は、別表に定める職にある者をもって充てる。

（役員の職務）

第４条　大会長は、全国お茶まつりを総括する。

２　副会長は大会長を補佐し、大会長に事故あるときは、副会長がその職務を代行する。

（実行委員会の設置）

第５条　全国お茶まつりの円滑な事業推進のため、第 70 回全国お茶まつり三重大会実行委員会（以下実行委員会」という。）を設置する。

２　実行委員会の運営については、別に定める。

（その他）

第６条　この規程に定めるもののほか、必要な事項は大会長が別に定める。

附則

この規程は、平成 27 年 8 月 11 日から施行する。

別表

第70回全国お茶まつり三重大会役員

役職名	所　　属	氏　　名
大 会 長	三重県知事	鈴　木　英　敬
副 会 長	公益社団法人日本茶業中央会　会長	榛　村　純　一
副 会 長	全国茶生産団体連合会　会長	吉　田　利　一
副 会 長	関西茶業協議会　会長	杉　本　貞　雄
副 会 長	鈴鹿市長	末　松　則　子
副 会 長	三重県茶業会議所　会頭	田　中　利　宣
委　員	三重県農林水産部　部長	吉　仲　繁　樹
委　員	三重県農業協同組合中央会　会長	奥　野　長　衛
委　員	鈴鹿市産業振興部　部長	内　藤　俊　樹
委　員	全国農業協同組合連合会三重県本部 経営管理委員会　副会長	谷　口　俊　二
委　員	三重茶農業協同組合　代表理事組合長	堤　　利　道
委　員	三重県茶商工業協同組合　理事長	中　嶋　　正
委　員	三重県茶生産青年会　会長	豊　田　宗　元

2　第70回全国お茶まつり三重大会実行委員会設置規程

（趣旨）
第１条　この規程は、第70回全国お茶まつり三重大会運営規程第５条に基づき、第70回全国お茶まつり三重大会実行委員会（以下「実行委員会」という。）の設置及び運営について、必要な事項を定める。

（構成）
第２条　実行委員会は、別表に掲げる構成機関及び団体の役員をもって構成する。

（所管事務）
第３条　実行委員会は、全国お茶まつり開催行事に関する次の事項について協議し、議決するものとする。
（１）全国お茶まつり開催行事の調整に関すること。
（２）全国お茶まつりの事業計画及び収支予算に関すること。
（３）全国お茶まつりの事業実績及び収支決算に関すること。
（４）その他全国お茶まつりに関すること。

（役員）
第４条　実行委員会に次の役員をおく。
委 員 長　１名
副委員長　１名
監　　事　２名
２　委員長は、三重県茶業会議所会頭をもって充てる。
３　副委員長、委員及び監事は別表に定める職にある者をもって充てる。
４　委員長は、会務を総括する。
５　副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故ある時は、副委員長がその職務を代行する。
６　監事は、実行委員会の会計を監査する。
７　実行委員会は、委員長が特に必要と認めた場合は、委員以外の関係者を出席させることができる。

（会議）
第５条　実行委員会の会議は、委員長が招集し、その議長となる。
２　実行委員会での協議結果は、必要に応じ、大会役員へ報告するものとする。

（検討委員会の設置）
第６条　実行委員会の円滑な運営を図るため、検討委員会を設置する。
２　検討委員会の設置及び運営については、別に定める。

（経費）
第７条　全国お茶まつりの経費は、主催者の負担金、寄付金及びその他の収入をもって充てる。

（事務局）
第８条　実行委員会の事務局は、三重県茶業会議所内に置く。
　　２　事務局は事務局長、事務局員で構成する。

（その他）
第９条　この規程に定めるもののほか、必要な事項は委員長が別に定める。

附則
　　この規程は平成 27 年 8 月 11 日から施行する。

別表

第70回全国お茶まつり三重大会実行委員会委員

役　　職	所　　属	氏　　名
委 員 長	三重県茶業会議所　会頭	田　中　利　宣
副委員長	三重県農林水産部長	吉　仲　繁　樹
委　員	い な べ 市 長	日　沖　　靖
委　員	四 日 市 市 長	森　　智　広
委　員	鈴　鹿　市　長	末　松　則　子
委　員	亀　山　市　長	櫻　井　義　之
委　員	菰　野　町　長	石　原　正　敬
委　員	津　　市　　長	前　葉　泰　幸
委　員	松　阪　市　長	竹　上　真　人
委　員	大　台　町　長	尾　上　武　義
委　員	多　気　町　長	久　保　行　央
委　員	度　会　町　長	中　村　順　一
委　員	大　紀　町　長	谷　口　友　見
委　員	三重北農業協同組合 代表理事組合長	萩　　隆
委　員	鈴鹿農業協同組合 代表理事組合長	谷　口　俊　二
委　員	津安芸農業協同組合 経営管理委員会長	川　辺　千　秋
委　員	三重中央農業協同組合 代表理事組合長	片　岡　眞　郁
委　員	一志東部農業協同組合 代表理事組合長	市　川　峰　男
委　員	松阪農業協同組合 経営管理委員会長	鈴　木　　均
委　員	多気郡農業協同組合 代表理事組合長	長　井　雅　美
委　員	伊勢農業協同組合 代表理事組合長	加　藤　　宏
委　員	全国農業協同組合連合会 三重県本部長	山　本　雅　也
委　員	三重茶農業協同組合 代表理事組合長	堤　　利　道
委　員	三重県茶商工業協同組合　理事長	中　嶋　　正
委　員	伊勢茶推進協議会　会長	林　　直　樹
委　員	三重県茶生産青年会　会長	豊　田　宗　元
委　員	三重県茶業青年団　団長	萩　村　　健
委　員	三重県手もみ茶技術伝承保存会　会長	中　森　　慰
委　員	日本茶インストラクター協会三重県支部長	鈴　木　孝　司
監　事	三重県四日市農林事務所長	尾　﨑　重　徳
監　事	三重県農業協同組合中央会　専務理事	池　村　　均

3　第70回全国お茶まつり三重大会検討委員会設置規程

（趣旨）

第１条　この規定は第 70 回全国お茶まつり三重大会実行委員会設置規程第６条に基づき、検討委員会の設置及び運営について、必要な事項を定めるものとする。

（名称）

第２条　この会は、第 70 回全国お茶まつり三重大会検討委員会（以下「検討委員会」という。）と称する。

（所管事務）

第３条　検討委員会は、次の各号に掲げる事項を協議し、企画立案する。

（１）実行委員会に付議すべき事項

（２）実行委員会からの付託事項

（３）その他開催行事に関する事項

（構成）

第４条　検討委員会の委員は、別表１に掲げる組織にある者をもって充てる。

（役員）

第５条　検討委員会に次の役員を置く。

委員長１名、副委員長１名

２　委員長は検討委員会を代表し、会務を総括する。

３　副委員長は委員長を補佐し、委員長に事故ある時はその職務を代行する。

（会議）

第６条　検討委員会の会議は、委員長が招集し、議長を務める。

２　検討委員会は、委員長が特に必要と認めた場合は、部会以外の関係者を出席させることができる。

（専門部会）

第７条　検討委員会に次の部会を置く。

総務部会、審査部会、入札販売部会、大会事業部会、消費イベント部会、青年の集い部会

２　各部会に部会長１名を置く

３　部会長は、会務を総括する。

４　部会の構成は別表２のとおりとし、部会長等の必要に応じ部会員を変更することができる。

（事務局）
第８条　検討委員会の事務局は、三重県茶業会議所内に置く。
　　２　事務局は事務局長、事務局員で構成する。

（その他）
第９条　この規程に定めるもののほか、必要な事項は委員長が別に定める。

附則
　　この規程は平成 27 年 8 月 11 日から施行する。

第70回全国お茶まつり　三重大会　実績報告書

第70回全国お茶まつり三重大会実行委員会事務局
三重県茶業会議所内
〒514-0003　三重県津市桜橋1丁目649番地
（農業共済会館内）
TEL 059-226-8551　FAX 059-227-9654
E-mail:isecha-88.tea@peace.ocn.ne.jp