

## 第71回関西茶品評会審査結果

### 1 審査期日

平成30年7月31日（火）から8月2日（木）まで

### 2 審査会場

三重茶農業協同組合 四日市市水沢町2441-3

### 3 審査員

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  
すみかわ おさむ  
角川 修 氏を審査長とし、他に各府県茶業研究機関職員等審査員22名

### 4 出品点数（実績）

	普通煎茶	深蒸し 煎茶	かぶせ茶	玉 露	てん茶	計
岐阜県	30					30
愛知県	4	1	3		31	39
三重県	95	87	45			227
滋賀県	8		1			9
京都府	25		17	36	60	138
奈良県	44				2	46
合 計	206	88	66	36	93	489

### 5 特別賞（個人）

#### 全28点

農林水産大臣賞5点、農林水産省生産局長賞6点、  
公益社団法人日本茶業中央会長賞5点、全国茶生産団体連合会長賞5点、  
全国茶商工業協同組合連合会理事長賞4点、日本茶業学会賞3点  
※特別賞28点を始め1等28点、2等50点、3等72点が入賞

◆特別賞受賞者名簿◆

賞名	茶種	出品者	
		住所	氏名
農林水産大臣賞	普通煎茶	滋賀県甲賀市	信楽町茶業協会 山本顕
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	吉田製茶 吉田珠蘭子
	かぶせ茶	三重県四日市市	萩村重美
	玉露	京都府京田辺市	京田辺玉露生産組合 山下新貴
	てん茶	京都府宇治市	山崎一平
農林水産省生産局長賞	普通煎茶	滋賀県甲賀市	信楽町茶業協会 井田龍平
	普通煎茶	滋賀県甲賀市	信楽町茶業協会 北田一夫
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	吉田製茶 吉田圭吾
	かぶせ茶	三重県四日市市	萩村浩史
	玉露	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
てん茶	京都府宇治市	古川嘉嗣	
公益社団法人日本茶業中央会長賞	普通煎茶	滋賀県甲賀市	土山町茶業協会 立岡啓
	普通煎茶	京都府 相楽郡南山城村	株式会社 お茶の木野園 代表 木野怜子
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	吉田製茶 吉田英希
	かぶせ茶	三重県鈴鹿市	上田康博
	てん茶	京都府城陽市	菊岡祐一
全国茶生産団体連合会長賞	普通煎茶	岐阜県加茂郡 白川町	(農)白川北茶生産組合 大岩正史
	普通煎茶	岐阜県加茂郡 白川町	(農)三川茶生産組合 今井幸郎
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	(有)茶工房香肌 村瀬貴昭
	かぶせ茶	三重県四日市市	鎌田俊充
	てん茶	京都府城陽市	菊岡明美

賞名	茶種	出品者	
		住所	氏名
全国茶商工業協 同組合連合会理 事長賞	普通煎茶	京都府 相楽郡和束町	田中清和
	普通煎茶	京都府 相楽郡南山城村	コーカ共同製茶
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	(有)茶工房香肌 森本芳樹
	てん茶	京都府城陽市	菊岡政次
日本茶業学会長 賞	普通煎茶	京都府 相楽郡南山城村	中窪耕司
	普通煎茶	滋賀県甲賀市	土山町茶業協会 中村哲三
	普通煎茶	奈良市	(農)グリーンウェーブ 月ヶ瀬 徳田正

(\*) 吉は土に口

## 6 産地賞（団体）

市町村を団体の単位とし、5茶種1位から3位まで入賞  
各団体の出品茶の内、上位3点の審査得点の合計をもって決定します。

### ◆産地賞入賞産地名簿◆

茶種	第1位	第2位	第3位
普通煎茶	滋賀県 甲賀市	京都府相楽郡 南山城村	岐阜県加茂郡 白川町
深蒸し煎茶	三重県 松阪市	愛知県 豊橋市	—
かぶせ茶	三重県 四日市市	三重県 鈴鹿市	京都府 綾部市
玉露	京都府 京田辺市	京都府綴喜郡 宇治田原町	京都府 宇治市
てん茶	京都府 宇治市	京都府 城陽市	愛知県 西尾市

## 7 概評

### 総評

本年の一番茶は、気温が平年並みかやや高めに推移し、昨年と比べ1週間程度生育が早めに進みました。また、収量も目立った気象災害がなかったことから、産地の多くは平年並みから1割増となりました。

そのような中で、多くのお茶を出品してくださいました皆様の熱意と努力に改めまして敬意を表する次第です。

審査の結果は、各茶種ともそれぞれの特徴を備えた秀品が多数占めていたことから、生産技術の高さが感じられ、今後の良質茶生産への期待がさらに高まったところです。

### 普通煎茶

各府県から206点の出品がありました。上位から中位にかけて差は小さく、外観は細よれで、内質は普通煎茶らしい爽やかな香りとうま味を有する秀品が揃っていました。

### 深蒸し煎茶

三重県、愛知県から88点の出品がありました。全体的に品質格差は少なく、深蒸し煎茶らしい濃厚なうま味と芳香を持った茶が出品されました。

### かぶせ茶

三重県、京都府、愛知県、滋賀県から66点の出品がありました。上位から中位にかけては、上品な覆いの風味と清涼感を兼ね備えた秀品が揃っていました。下位には、大形や破碎のものが散見され、それが内質に現れていました。

### 玉露

京都府から36点の出品がありました。本年は外観の色合いが非常に鮮やかで、内質においても被覆栽培された新芽の持つ芳香とまろやかな旨味がよく調和するなど、玉露の特色が際立つ出来栄でした。

### てん茶

京都府、愛知県、奈良県から93点の出品がありました。本年は、被覆、摘採の判断が難しい年でしたが、外観は全体に鮮緑色で冴えがあり、内質についても覆いのよく効いた秀品が揃っていました。

## 8 表彰式

平成30年11月10日（土）時間未定

四日市都ホテル 四日市市安島1-3-38

農林水産大臣賞、産地賞受賞者等へ賞状を授与します。

【参考】

種 類	栽 培 製 茶 方 法 等
普通煎茶	一番茶、二番茶等の各茶期に、自然の日光下で栽培し、摘んだ新芽を蒸気で短時間蒸し、粗揉（荒揉み）→ 中揉（中仕上げ）→精揉（仕上げ）の各工程により製造したもの。一般的なお茶。
深蒸し煎茶	栽培方法は普通煎茶と同じだが、生葉の蒸し時間を長くして製造したお茶。味や水色(すいしょく)が濃く出る。
かぶせ茶	摘採前7日～10日間前後、寒冷紗等 <small>かんれいしゃ</small> で日光を遮って栽培した生葉を煎茶と同様の工程で製造した高級茶。玉露より被覆期間が短い。煎茶の爽やかさと玉露の旨みを併せ持つ。
玉露	かぶせ茶よりも被覆期間を長く（20日前後）して製造した高級茶。渋みが少なく、豊富な旨みを持つ。
てん茶	摘採前20日間前後、寒冷紗等で日光を遮って栽培した生葉を揉まずに乾燥させてフレーク状にしたもの。このてん茶を石臼等で挽いて粉状にしたものが「抹茶」となる。