

第70回関西茶品評会審査結果

1 審査期日

平成29年8月1日（火）から3日（木）まで

2 審査会場

豊田市民文化会館 豊田市小坂町12-100

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
よしだたてみ 吉田建実氏を審査長とし、他に各府県茶業研究機関職員等審査員23名

4 出品点数（実績）

種 類	出品点数	栽 培 製 茶 方 法 等
普通煎茶	217	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で蒸し、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	64	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	80	摘採前7日～10日間前後、寒冷紗 <small>かんれいしや</small> 等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	40	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	169	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。このてん茶を石臼で挽いて粉状にしたものが「抹茶」で、通常は「抹茶」として販売される。 抹茶は、保存が利かないため、てん茶の状態での保存し、適時挽いて抹茶として販売、飲用する。
合計	570	—

5 特別賞（個人）

全30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6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5点、日本茶業学会賞3点
 ※特別賞30点を始め1等30点、2等57点、3等87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	京都府 相楽郡南山城村	木野 正男
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	吉田製茶 吉田 英希
	かぶせ茶	愛知県豊田市	藪押 博茂
	玉露	京都府京田辺市	京田辺玉露生産組合 米田 五司
	てん茶	愛知県豊田市	石川 龍樹
農林水産省生産局長賞	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	信楽町茶業協会 小川 伊之輔
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	吉田製茶 吉田 珠蘭子
	かぶせ茶	京都府綾部市	(有)両丹いきいきファーム
	玉露	京都府京田辺市	京田辺市飯岡玉露生産組合 出島 藤司
	てん茶	愛知県西尾市	(有)ヤマフジ製茶 稲垣 宏紀
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	滋賀県甲賀市	土山町茶業協会 中村哲三
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	(有)ヤマキ高橋製茶園 加藤 千夏司
	かぶせ茶	愛知県豊田市	山内 祥正
	てん茶	京都府城陽市	菊岡 祐一
	てん茶	京都府宇治市	古川 嘉嗣

全国茶生産団体 連合会長賞	普通煎茶	京都府 相楽郡南山城村	農事組合法人 グリーンティー高尾
	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 重美
	てん茶	愛知県西尾市	小林 晋弥
	てん茶	京都府宇治市	寺川 勝之
全国茶商工業協 同組合連合会理 事長賞	普通煎茶	滋賀県甲賀市	信楽町茶業協会 山本 顕
	普通煎茶	京都府 相楽郡南山城村	木野 怜子
	普通煎茶	滋賀県甲賀市	土山町茶業協会 吉田 甚栄
	てん茶	愛知県西尾市	石川 勝巳
	てん茶	京都府宇治市	農事組合法人宇治碾茶 組合 清水 幹央
日本茶業学会長 賞	普通煎茶	岐阜県 揖斐郡揖斐川町	(農) 桂茶生産組合 太田 英一
	普通煎茶	三重県亀山市	伊達 謙二
	てん茶	京都府宇治市	寺川 泰子

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	京都府相楽郡 南山城村	滋賀県 甲賀市	三重県 亀山市
深蒸し煎茶	三重県 松阪市	愛知県 豊橋市	愛知県 田原市
かぶせ茶	愛知県 豊田市	京都府 綾部市	三重県 四日市市
玉露	京都府 京田辺市	京都府 宇治市	京都府綴喜郡 宇治田原町
てん茶	愛知県 西尾市	京都府 宇治市	京都府 城陽市

7 概評

総評

本年の一番茶は、3月の低温により、全国的に1週間程度の遅れが見られました。収量は静岡では1割減、鹿児島は平年並みとなったものの、減収となった産地が多いようです。価格は底堅く、静岡は1割高、鹿児島でも1%高となっています。目立った気象被害はなく品質的には良かったようです。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、改めまして心より敬意を表する次第です。

審査の結果は、5茶種ともそれぞれの特徴を備えた秀品が多数を占めていたことから、生産技術の向上が良く感じられ、今後の良質茶生産への期待が更に高まったところです。

普通煎茶

各府県から217点の出品がありました。外観は細よれで光沢があり、内質においても爽やかな香りと濃厚なうま味をもつ優秀品が揃っていました。

深蒸し煎茶

三重県、愛知県から64点の出品がありました。上位のものは濃厚なうま味をもった秀品が多く出品されており、生産者の努力が伺えました。

かぶせ茶

三重県、京都府、愛知県から80点の出品がありました。本年はかぶせ茶には栽培管理の難しい年でしたが、上位から中位にかけて、上品な覆い香とうま味のある秀品が揃っていました。残念ながら下位には大形なものや雑ばくなものが見られました。

玉露

京都府から40点の出品がありました。外観は細よれで鮮やかな色合いを備え、内質においてもまろやかなうま味の際立つ良品が揃っていました。

てん茶

本年は例年よりもやや遅めの萌芽で心配されましたが、上位は特に鮮緑感が豊かで、上品な香りとうま味がある秀品が揃っていました。一方下位は栽培、製造に原因があると思われるものも見受けられました。

8 表彰式

平成29年12月16日（土）時間未定

豊田市民文化会館 豊田市小坂町12-100

農林水産大臣賞、産地賞受賞者等へ賞状と副賞を授与します。