

## (別紙) 審査概評

第76回全国茶品評会は、令和4年8月23日から26日までの4日間にわたり、京都府宇治茶会館において開催されました。全国から集まった20名の審査員により、17府県の茶産地から7茶種8部門に出品された合計865点について、慎重に審査されました。

### 【記者発表用審査概評（茶種名：普通煎茶 10kg）】

鹿児島県、静岡県、福岡県など7県から101点の出品がありました。本種目は摘採条件が機械摘みに限定されており、上位は外観、内質ともに優れた品質のものが揃い、作業精度の高さが感じられました。下位は、適期を過ぎた原葉による欠点を指摘されるものが散見され、上中位との格差が感じられました。

### 【記者発表用審査概評（茶種名：普通煎茶 4kg）】

静岡県、京都府、奈良県、福岡県など全部門最多となる14都府県より102点の出品がありました。上位には外観・内質ともに優れたものが揃っており、中位もそれには劣るものの良品が並びました。一方、下位は生葉管理、製造上の欠点が散見されました。全体的に今年は厳しい気象条件もあってか、ややもの足りなさを感じました。

### 【記者発表用審査概評（茶種名：深蒸し煎茶）】

静岡県、鹿児島県など5県から97点の出品がありました。この茶種は濃緑化の傾向の中、黄色みの強い黄緑色の色沢を特徴としている、他の茶種と違いが際立っているものの一つです。上位から中位にかけては、外観・内質ともに深蒸し煎茶の優れた特徴が際立つ優れたものが揃い、出品者の熱意と栽培・製造技術の高さが伺えました。下位には蒸しが浅く青みの強いものが目立ち、上中位との格差は大きいと感じられました。

### 【記者発表用審査概評（茶種名：かぶせ茶）】

京都府、三重県、福岡県など7府県から100点の出品がありました。上位には細よれで締りの良い鮮やかな青緑色を持つ外観で、爽快な若葉の香りと覆い香味のバランスが良く、清澄で濃度感のある水色を持つ優品が揃っておりました。中位は上位との差がみられ、原料は良いものの形状では破碎したものが散見され、覆い香味が弱く、水色も清澄さにやや欠けました。下位には摘採葉の大型化による硬葉臭味や、葉傷みの香味を感じるものも多く、水色も赤みを帯びたものが多くなりました。今春は被覆、摘採のタイミングが難しい天候が続きましたが、生産者にとって苦勞の多い茶生産であったことが読み取れる出品茶でありました。

### 【記者発表用審査概評（茶種名：玉露）】

京都府、福岡県、静岡県、鹿児島県、埼玉県から119点の出品がありました。上位から中位は外観・内質ともに差が小さく、玉露特有の覆い香や、覆い味とうま味が調和した優品揃いでした。また、品種の特徴を生かした被覆技術をはじめとする栽培技術や製造技術の高さが伺え、全体的に品質の高いものが出品されていました。

【記者発表用審査概評（茶種名：てん茶）】

京都府、愛知県、静岡県など、7 府県から 142 点の出品がありました。上位から中位にかけては、外観では覆いの良く効いた鮮緑色で冴えがあり、内質は原料の柔らかさを彷彿とさせ、てん茶特有の芳香と濃厚な覆い香味を兼ね備えた優れたものが揃っておりました。一方、下位には染まり不足のもの、硬さや葉傷みを感じるものが散見されました。今春は、寒暖の差が激しく、被覆、摘採、製造の判断が難しい状況でしたが、高い技術力で克服されていると感じました。

【記者発表用審査概評（茶種名：蒸し製玉緑茶）】

佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県の 4 県から 105 点の出品がありました。上位は蒸し製玉緑茶らしい爽快な若芽の香りと濃厚なうま味のある優品が多く見られました。下位では渋味を感じられ、硬葉臭や苦渋味等を指摘されるものが散見されましたので、肥培管理技術の更なる向上が望まれます。

【記者発表用審査概評（茶種名：釜炒り茶）】

宮崎県、佐賀県、熊本県、静岡県 の 4 県から 99 点の出品がありました。上位は濃緑色で良く締まり、釜炒り茶特有の爽快感のある香りとうま味のある優品が多くみられました。中位は上位と比べてやや劣るものの、欠点のないものが多くみられました。下位は大形のものや、葉傷みしたもの、いぶり臭のするものが散見されました。今回の出品茶は、上位と中位の差が小さく、栽培、製茶技術の向上が伺えました。