

## 第76回関西茶品評会審査結果

### 1 審査期日

2024年7月31日（水）から8月2日（金）まで

### 2 審査会場

豊田市小坂町12-100 豊田市民文化会館

### 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領域長 佐藤安志（代理 荻野暁子）氏を審査長とし、他に各府県茶業研究機関職員等審査員24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	117	自然の日光下で栽培し、摘んだ新芽を蒸気で蒸し、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	34	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	55	摘採前7日～10日間前後、寒冷紗等 <sup>かんれいしゃ</sup> 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	37	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	128	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。このてん茶を茶臼等で挽いて粉状にしたものが「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 <sup>てん茶</sup> で保存し、適時挽いて抹茶として販売、飲用する。
合計	371	—

## 5 特別賞（個人）

### 全20点

農林水産大臣賞5点、農林水産省農産局長賞6点、  
 公益社団法人日本茶業中央会長賞3点、全国茶生産団体連合会長賞3点、  
 全国茶商工業協同組合連合会理事長賞2点、日本茶業学会賞1点  
 ※特別賞20点を始め1等20点、2等36点、3等54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	ゆうげんがいしやきたもとせいちゃえん 有限会社北本製茶園  きたもときんじ 北本錦司
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	ゆうげんがいしやていこうぼう かはだ 有限会社茶工房香肌  むらせたかあき 村瀬貴昭
	かぶせ茶	愛知県豊田市	やぶおししょうた 藪押翔大
	玉露	京都府京田辺市	よねだいつし 米田五司
	てん茶	愛知県西尾市	ゆうげんがいしやふろうえん 有限会社不老園  こばやししんや 小林晋弥
農林水産省農産局長賞	普通煎茶	京都府相楽郡 南山城村	なかくぼりょうたろう 中窪良太郎
	深蒸し煎茶	三重県松阪市	ゆうげんがいしやていこうぼう かはだ 有限会社茶工房香肌  もりもとよしき 森本芳樹
	かぶせ茶	愛知県豊田市	やぶおしみちゆき 藪押通之
	玉露	京都府京田辺市	やましたしんき 山下新貴

	てん茶	愛知県西尾市	ゆうげんがいしやふろうえん 有限会社不老園  こばやしゆうや 小林佑弥
	てん茶	愛知県西尾市	ゆうげんがいしや 有限会社ヤマフジ製茶  いなぎひろのり 稲垣宏紀
公益社団法人日本 茶業中央会長賞	普通煎茶	京都府相楽郡 南山城村	かぶしきがいしやおちや 株式会社お茶の木野園  ゆうげんがいしやりょうたん 有限会社両丹いきい  なかつけいこ きファーム 中田啓子
	かぶせ茶	京都府綾部市	ゆうげんがいしやふろうえん 有限会社不老園  こばやしちづる 小林智鶴
	てん茶	愛知県西尾市	いなおきひろゆき 稲置浩之
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	きくおかけいたろう 菊岡慶太郎
	てん茶	京都府城陽市	いしかわたつき 石川龍樹
	てん茶	愛知県豊田市	かごしまわたる 籠嶋 渉
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	のばよしたか 野場義尊
	てん茶	愛知県豊田市	ふくなかしんいちろう 福中慎一郎
日本茶業学会長賞	普通煎茶	京都府相楽郡 南山城村	

## 6 産地賞（団体）

市町村を団体の単位とし、5茶種について第1位から第3位までが入賞

### ◆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 多気郡大台町
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	京都府 木津川市
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	愛知県 豊田市	京都府 宇治市

## 7 概評

### 総評

本年は、2月までの暖冬、3月の低温、4、5月の日照不足や降雨等、まさに天候に翻弄された一番茶期となりました。このため、新芽の生育や被覆作業、茶摘みのタイミングの判断が難しかった産地も多く、生産者の目利きや技量がより試される年であったと思われます。こういった難しい状況の中、多くのお茶のご出品をいただきました皆様方の熱意と努力に心からの敬意を表します。

審査の結果は、5茶種ともに、それぞれの原葉特性を着実に捉え、確かな技術でそれぞれの茶種の特徴を備えたお茶に造り込んだ見事な逸品揃いであり、栽培技術・製造技術の高さが感じられるものでした。

### 普通煎茶

各府県から117点の出品がありました。外観は上位は細く揉み込まれており揃いもよく、内質においても煎茶らしいま味と渋味のとれた秀品が揃っており、全体に点数の開きほどの差は感じられませんでした。

### 深蒸し煎茶

本年は三重県、愛知県から34点の出品がありました。外観はよく蒸しのおった色沢で、芽揃いが良く、内質では新鮮さを感じる香気と濃度感のある水色、まろやかな滋味の秀品が揃っていました。

#### かぶせ茶

本年は、三重県、滋賀県、京都府、愛知県から55点の出品がありました。上位には、細よれで色沢、形状の揃った外観と、上品な覆い香とうま味を感じる内質を備えた秀品が揃っていました。

#### 玉露

本年は京都府から37点の出品がありました。被覆や摘採の適期判断が難しい年ではありましたが、出品された茶はよく揉まれた形状と鮮やかな色沢、上品な香りと濃厚なうま味を有する逸品が揃っておりました。

#### てん茶

本年は京都府、奈良県、愛知県から128点の出品がありました。外観は鮮緑色でよく冴えた色合いで、内質も上品な覆い香を有し、濃厚なうま味と豊かな芳香味を備えた秀品が揃っていました。