

審査概評（角川審査長）

令和3年11月16日（火）から11月19日（金）までの4日間にわたり、静岡県静岡市の株式会社静岡茶市場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、18都府県の茶産地から7茶種8部門に出品された合計830点について、慎重に審査されました。

本年の一番茶は、3月まで温暖な気温が続き、平年より1週間ほど生育が早まりましたが、4月中旬からは気温が上がらず、芽伸びが抑えられ、摘採時期の判断が難しかったようです。そのような中で、出品されたお茶は優れた品質のものが揃っており、栽培技術及び製造技術の高さに感銘を受けました。出品された生産者や関係する皆様方の熱意と努力に、心から敬意を表する次第です。

以下に、部門ごとの概評を報告いたします。

（1）普通煎茶 10 k g

鹿児島県、静岡県、福岡県など7県から103点の出品がありました。本茶種は、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で、作業精度の高さを感じられました。下位は摘採時期の遅れた原料葉による欠点を指摘されるものが散見され、上中位との格差が大きく感じられました。

（2）普通煎茶 4 k g

静岡県、埼玉県、鹿児島県をはじめとして全部門最多である15都府県より108点の出品がありました。本年は全体的に良品が揃い、特に上位から中位にかけては差が小さく技術の高さを伺うことが出来ました。ただし、下位では欠点が散見され、特に硬葉由来のものが多く見られました。

（3）深蒸し煎茶

静岡県をはじめ鹿児島県、埼玉県など5県から99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違いが際立っていました。上位から中位の出品茶は、外観・内質とも優れた品質のものが揃っており、出品者の高い栽培・製造技術が伺えました。下位では蒸しが浅く普通煎茶風のものが目立ち、上中位との格差を感じました。

（4）かぶせ茶

京都府、三重県、福岡県など7府県から、91点の出品がありました。上位には細よれで鮮緑色の外観で、かぶせ茶らしい上品で若葉を思わせる香味と濃度感のある水色の秀品が揃っていました。中位はやや格差があるものの上位に劣らぬ良品が多くありました。下位は覆い香不足や摘採葉の大型化による欠点が散見されました。

（5）玉露

福岡県、京都府、静岡県、鹿児島県など6府県から105点の出品がありました。上位と中位は外観、内質ともに格差が小さく、玉露特有の覆い香や覆い味と旨味が調和した優品が揃っていました。また、品種や被覆技術の特徴を生かした高い栽培及び加工技術が伺え、全体的に品質が高く日本を代表する高級茶が出品されていました。

（6）てん茶

京都府、愛知県、静岡県など8府県から112点の出品がありました。上位は、外観が染まり良く透明感のある鮮やかな色調で、内質は豊かな覆い香味とてん茶らしい芳香を備えた優れた品質のものが揃っていました。中位のものには欠点が少なく覆い香味を有

し、上位との格差は小さいと感じました。一方、下位には外観で赤黒みのものや内質で葉傷みを感じるものが見受けられました。

(7) 蒸し製玉緑茶

佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県の4県から104点の出品がありました。上位から中位は、内質・外観ともに格差が小さく、若芽の香りや旨味のある優品が揃っていました。下位のもの、やや旨味に乏しく、硬葉味や葉傷み味などを指摘されたものも散見されました。全体的に良品が揃っており、生産者の意欲と高い技術力が伺えました。

(8) 釜炒り茶

宮崎県、佐賀県、熊本県など5県から108点の出品がありました。上位は、濃緑色で締まりのある外観で、釜炒り茶特有の爽快感のある香りと旨味がある優品が多く見られました。中位は大きな欠点はないものの、上位と比べて香りが低調で旨味がやや乏しく、下位は締まり不足のものや葉傷み臭(味)などを指摘されるものが散見されました。全体として、上下の格差が大きい状況でした。