

<参考資料>

(1) 全国茶品評会とは

全国の都府県から選抜出品された茶(荒茶)を対象として行われている品評会です。全国茶生産団体連合会と都府県が主催となり毎年開催されています。今年度は静岡県で開催されました。

(2) 審査方法と褒賞について

農林水産大臣賞... 茶種※ごとに、外観と内質(香気、水色等)の審査が行われ、最も優秀な成績(一等一席)だった出品者に授与。

産地賞... 同一茶種で同一市町村から3点以上出品がある市町村のうち、審査成績の上位3点の合計審査得点が最も高い市町村に対して優勝旗が授与。

※普通煎茶(10kg)、普通煎茶(4kg)、深蒸し煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶、蒸し製玉緑茶、釜炒り茶の7茶種8部門。

(佐賀県からは毎年、蒸し製玉緑茶と釜炒り茶の部門に出品している。)

(3) 褒賞授与式

令和6年11月2日(土曜日)

※静岡県浜松市福祉交流センターで行われました。

□ 荒茶とは

摘み取った茶葉(生葉)を蒸熱または釜炒り、揉み、乾燥等の加工処理をして製造したもの。その後、火入れや選別等を経て製品化されるものは「仕上げ茶」と呼ばれる。

□ 蒸し製玉緑茶とは

現在、日本で飲まれているお茶はほとんどが蒸し製で、なかでも茶葉がまっすぐに伸びた「煎茶」が主流となっているが、蒸し製玉緑茶の製造過程には、煎茶と異なり、生葉を蒸して加工した後にまっすぐ整える工程(精揉)がないため、仕上がった茶葉はグリッと丸い形をしている。

蒸し製玉緑茶は、若く柔らかい芽(みる芽)を摘み取って製茶されることから、さわやかな香りが立ち、コクのあるうま味が感じられる。

□ 釜炒り茶とは

生葉を熱した釜で炒る伝統的手法で製造されるお茶で、仕上がった茶葉は勾玉(まがたま)のように曲がった形をしている。佐賀県の釜炒り茶の歴史は古く、1504年に、明の陶工「紅令民」が南京釜を持ち込んで炒葉製茶法を伝え、嬉野式の釜炒り茶が誕生した。釜炒り茶は、釜香といわれる香ばしい香りがあり、水色は透き通った黄金色で、ほのかな甘みで飲んだ後にすっきり感がある。