

(別紙1)

## 審査長審査講評

「第77回関西茶品評会」出品茶審査会は、8月6日(水)から8日(金)までの3日間、京都府宇治市の宇治茶会館で開催され、6府県から5茶種部門に出品された計342点が、24名の審査員により、慎重かつ厳正に審査されました。

本年は、輸出やインバウンド向けのお茶の需要が急増する中で、昨年夏から晩秋にかけての高温・乾燥、本年の春先の低温などの影響等により全国的に1番茶が前年比70~90%と需給バランスが大きく変化した年となりました。そういった厳しい環境の中で、多くのお茶をご出品いただきました皆様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、栽培技術・製造技術の高さが感じられるものでした。

茶種別の概評は以下の通りです。

### (1) 普通煎茶

6府県のすべてから122点の出品がありました。外観は細よれの煎茶らしい色沢で、内質においては新鮮で爽快な香気と、うま味と渋味の調和がとれた秀品が揃っていました。

### (2) 深蒸し煎茶

愛知県、三重県から36点の出品がありました。外観は形状の揃いが良く、内質では、蒸しが良く効いた香気、深みのある滋味、濃度感のある水色の秀品が揃っていました。

### (3) かぶせ茶

愛知県、三重県、滋賀県、奈良県、京都府から63点の出品がありました。色沢、形状の揃った外観と、みる芽香と豊かな覆い香のする明るく濃度感のあるうま味と新鮮味の調和がとれた秀品が揃っていました。

### (4) 玉露

京都府から29点の出品がありました。上位のものは、濃度感のある玉露らしいうま味と覆い香味を備えた秀品が揃っていました。

### (5) てん茶

愛知県、三重県、奈良県、京都府から92点の出品がありました。上位から中位にかけては格差が小さく、中でも上位の出品茶はきれいな鮮緑色で上品な覆い香とうまみを感じる秀品でした。

なお、茶種別の入賞点数ならびに擬賞結果は別紙のとおりです。

2025年8月8日

「第77回関西茶品評会」出品茶審査会 審査長

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