

記者発表用資料

1 趣 旨

日本茶業の将来を展望し、茶生産の近代化と我が国茶業の一層の発展を図る。

2 主 催

全国茶生産団体連合会

第78回全国お茶まつり静岡大会実行委員会

3 審 査

8月27日から30日の4日間にわたり、株式会社静岡茶市場において、全国の茶産地の試験研究機関及び生産・流通関係団体等の代表者20名の審査員〔審査長：佐藤 安志（農研機構果樹茶業研究部門茶業研究領域長）〕により行われた。

4 審査結果

(1) 茶種別入賞点数

茶 種	出品点数	1 等	2 等	3 等	合 計
普通煎茶 10 kg	103	5	12	14	31
普通煎茶 4 kg	101	5	10	17	32
深 蒸 し 煎 茶	107	5	12	16	33
か ぶ せ 茶	78	4	8	13	25
玉 露	100	5	11	14	30
て ん 茶	108	5	11	18	34
蒸し製玉緑茶	93	5	12	12	29
釜 炒 り 茶	97	5	12	17	34
合 計	787	39	88	121	248

(2) 産地賞（各茶種における審査成績上位3点の合計点数が最上位の市町村）

茶 種	1 位	2 位	3 位
普通煎茶 10 kg	南九州市（鹿児島県）	八女市（福岡県）	霧島市（鹿児島県）
普通煎茶 4 kg	浜松市（静岡県）	川根本町（静岡県）	静岡市（静岡県）
深 蒸 し 煎 茶	掛川市（静岡県）	牧之原市（静岡県）	御前崎市（静岡県）
か ぶ せ 茶	綾部市（京都府）	宇治田原町（京都府）	八女市（福岡県）
玉 露	八女市（福岡県）	曾於市（鹿児島県）	藤枝市（静岡県）
て ん 茶	宇治市（京都府）	城陽市（京都府）	久御山町（京都府）
蒸し製玉緑茶	嬉野市（佐賀県）	東彼杵町（長崎県）	山都町（熊本県）
釜 炒 り 茶	嬉野市（佐賀県）	延岡市（宮崎県）	五ヶ瀬町（宮崎県）

(3) 特別賞

1) 農林水産大臣賞

茶種	順位	産地名	氏名
普通煎茶 10 kg	1	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会 有限会社 前原製茶 前原 翔太
普通煎茶 4 kg	1	静岡県浜松市	春野茶振興協議会 栗崎 克之
深蒸し煎茶	1	静岡県掛川市	農事組合法人 東山茶業組合 代表理事 杉山 裕朗
かぶせ茶	1	京都府綴喜郡 宇治田原町	J A 京都やましろ 宇治田原町茶業部会 下岡 清富
玉露	1	福岡県八女市	倉住 努
てん茶	1	京都府宇治市	(農)宇治川碾茶組合 山崎 一平
蒸し製玉緑茶	1	佐賀県嬉野市	碓石銘茶研究会 白川 稔
釜炒り茶	1	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合 吉牟田 敏光

2) 農林水産省農産局長賞

茶種	順位	産地名	氏名
普通煎茶 10 kg	2	鹿児島県南九州市	知覧銘茶研究会 株式会社 栢川製茶
普通煎茶 4 kg	3	静岡県浜松市	天竜茶研究会 太田 勝則
普通煎茶 4 kg	4	埼玉県入間市	入間市茶業協会 比留間 嘉章
深蒸し煎茶	2	静岡県牧之原市	須々木茶業研究会 会長 渡辺 知泰
深蒸し煎茶	3	静岡県牧之原市	須々木茶業研究会 代表 鈴木 昌男
かぶせ茶	2	京都府綾部市	(有)両丹いきいきファーム 中田 啓子
玉露	2	福岡県八女市	(農)みどり園大洲 豊田 邦明
玉露	3	福岡県八女市	(農)みどり園大洲 元村 泉
てん茶	2	京都府宇治市	(農)宇治川碾茶組合 山崎 省吾
てん茶	3	京都府宇治市	辻 航己
蒸し製玉緑茶	2	佐賀県嬉野市	碓石銘茶研究会 白川 天翔
釜炒り茶	2	宮崎県延岡市	甲斐 義之

3) 社団法人日本茶業中央会会長賞（申請）

茶種	順位	産地名	氏名
普通煎茶 10 kg	3	静岡県榛原郡 川根本町	丹野園 丹野 浩之
普通煎茶 4 kg	5	静岡県浜松市	春野茶振興協議会 栗崎 貴史
深蒸し煎茶	4	静岡県掛川市	農事組合法人掛川城南茶業組合 代表理事 角皆 一弘
かぶせ茶	3	京都府綾部市	(有)両丹いきいきファーム 中田 義孝
玉露	4	福岡県八女市	茶業部会黒木矢部支部 (農)みどり園大渕 林田 和広
てん茶	4	京都府宇治市	辻 喜代治
蒸し製玉緑茶	3	佐賀県嬉野市	碓石銘茶研究会 橋爪 和広
釜炒り茶	3	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合 吉牟田 由紀子

4) 全国茶生産団体連合会会長賞（申請）

茶種	順位	産地名	氏名
普通煎茶 10 kg	4	福岡県八女市	茶業部会黒木矢部支部 (農)茶香房みらい 栗原 秀治
普通煎茶 4 kg	6	静岡県静岡市	静岡本山茶 マルハチ小澤園 小澤 晃
深蒸し煎茶	5	静岡県掛川市	農事組合法人東山茶業組合 工場長 杉山 敏広
かぶせ茶	4	京都府福知山市	大江製茶工場 勝田 洋平
玉露	5	福岡県八女市	茶業部会黒木矢部支部 霊巖寺共同製茶 徳永 毅
てん茶	5	京都府宇治市	小山 元也
蒸し製玉緑茶	4	佐賀県嬉野市	三根 孝之
釜炒り茶	4	宮崎県延岡市	甲斐 まち子

5) 全国茶商工業協同組合連合会理事長賞（申請）

茶種	順位	産地名	氏名
普通煎茶 10 kg	5	鹿児島県霧島市	株式会社空港製茶 有村 友志
蒸し製玉緑茶	5	佐賀県嬉野市	田中 将也
釜炒り茶	5	佐賀県嬉野市	嬉野南部釜炒茶業組合 山口 正美

5 審査概評（佐藤審査長）

令和6年8月27日（火）から8月30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787点について、慎重に審査されました。

本年の一番茶は、3月の気温が前年より低く新芽の生育が遅れたものの、4月の気温上昇により生育が進み、被覆などの栽培管理や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、部門毎の概評を報告いたします。

（1）普通煎茶 10kg

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います。上位は外観、内質ともに生産者の高い作業精度と技術を感じられ、中位でも上位との差は少ないものでした。下位は摘採時期の判断や製造法の改善を求められるものが散見されました。

（2）普通煎茶 4kg

静岡県、奈良県、埼玉県など14都府県より101点の出品がありました。

上位から中位にかけては、大きな差はなく優れた品質のものが揃っていました。一方、下位についてはいくつかの欠点が散見され、上中位との差を感じました。全体的に香気、滋味が控えめな傾向があり、厳しい気象条件の中、出品茶の製造に苦心されたことが伺えました。

（3）深蒸し煎茶

静岡県、鹿児島県、埼玉県、愛知県から107点の出品がありました。

上位は深蒸し煎茶の特徴がよく表れた黄緑色の外観で、温和な香気と濃厚な旨味の調和する秀品でした。上、中位の差は小さく、技術の高さが伺われました。下位には普通煎茶風の蒸しが浅く、青みの強いものがありました。

（4）かぶせ茶

京都府、三重県、福岡県など8府県から78点の出品がありました。

上位には鮮緑色で艶のある細よれの外観で、明るい色調の水色、新鮮さと覆いの効いた香味を備えた秀品が揃っていました。中位は上位との差はあるものの、かぶせ茶らしい優品が揃っていました。下位には外観で大形や破碎のもの、硬葉臭や葉傷み臭、葉傷み味等の欠点が見られ、上中位との格差が感じられました。

（5）玉露

福岡県、京都府、鹿児島県、静岡県、埼玉県、奈良県から100点の出品がありました。

上位には細よれし、冴えのある鮮緑色、濃緑色で覆い香を伴う旨味のあるものが揃っていました。中位には外観は優れたものが多かったものの、覆い味の弱いものも見受けられ、摘採時期の不安定な気象への対応に苦慮されたことが伺われました。

(6) てん茶

京都府、愛知県、静岡県など7府県から108点の出品がありました。

上位には鮮緑色で冴えのある外観と覆いの効いたてん茶特有の芳香、濃度感を感じさせる水色、豊かなうま味を有する優れた内質のものが揃っており、中位と上位の品質差は小さく感じました。一方、下位では外観で染まり不均一や不足なもの。内質で硬葉、葉痛みを感じるものが散見されました。

(7) 蒸し製玉緑茶

佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県の4県から93点の出品がありました。

上位は細よれで艶のある外観で、爽快な若葉の香りと濃厚な旨味のある秀品が揃っていました。中位は上位と比べ渋味が感じられたものの、上位と遜色のないものも多く見られました。下位は葉傷みや苦渋味を指摘されるものが散見されました。全体的に秀品が揃っており、高い技術力が伺えました。

(8) 釜炒り茶

宮崎県、佐賀県、熊本県から97点の出品がありました。

上位は濃緑色でよく締まり、釜炒り茶特有の釜香と若芽の旨味のある秀品が揃っていました。中位は外観は上位と比べて大きな差はありませんでしたが、やや旨味が乏しく、渋味を感じるものもあり、内質では差が見られました。下位は、大形で締まり不足のもの、硬葉臭や葉傷み味などを指摘されるものが散見されました。

6 今後の予定

行事名	期 日	会 場
出品茶入札販売会	令和6年9月12日(木)	株式会社静岡茶市場
褒賞授与式・出品茶展示	令和6年11月2日(土)	浜松市福祉館交流センター

* 問合せ先
第78回全国茶品評会事務局
J A静岡経済連 茶業部 茶業課内
TEL：054-284-9719