

**【審査概評（茶種名：普通煎茶 10 kg）】**

鹿児島県、福岡県、静岡県など7県から104点の出品がありました。本種目は摘採条件が機械摘みに限定されています。上位は外観、内質ともに優れた品質が揃い、作業精度の高さを感じられ、中位でも上位との差は少ないものでした。下位は、摘採時期の遅れに起因する欠点を指摘されるものが散見されました。

**【審査概評（茶種名：普通煎茶 4 kg）】**

福岡県、静岡県、奈良県など14都府県より110点の出品がありました。上位から中位にかけては差が小さく優れた品質のものが揃いました。下位についてはいくつか欠点が散見されました。全体的に香気、滋味とも控え目な傾向が見られ、出品茶の製造に苦勞された気象条件であったことがうかがえました。

**【審査概評（茶種名：深蒸し煎茶）】**

静岡県、鹿児島県など5県から102点の出品がありました。上位は、深蒸し煎茶の優れた特徴が際立つ黄緑色の細よれで、温和な芳香で上品な滋味を感じるものでした。上・中位の差は小さかったものの、下位は蒸し度が浅く青みの強いもの、普通煎茶風のもが目立ち、格差が感じられました。

**【審査概評（茶種名：かぶせ茶）】**

福岡県、京都府、三重県、愛知県、奈良県、静岡県、鹿児島県の7府県から、105点の出品がありました。上位から中位は鮮緑色でつやがあり、締まりの良い外観で、爽快さと覆いのきいた香味のバランスがよく、水色は明るく、旨みを感じさせる濃度感をもった優品がそろっていました。

**【審査概評（茶種名：玉露）】**

福岡県、京都府、鹿児島県、静岡県、埼玉県、奈良県から117点の出品がありました。上位から中位は、外観、内質ともに差が小さく、玉露特有の覆い香や覆い味とうま味が調和した優品揃いでした。品種に合わせた被覆技術をはじめとする栽培技術や製造技術の高さが伺える優品が多く、全体的に品質の高いものが出品されていました。

**【審査概評（茶種名：てん茶）】**

京都府、愛知県など7府県から111点の出品がありました。上位には、鮮緑色で均一に染まった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、豊かな旨みを有する優れた内質のものが揃っており、中位のものも上位との品質差は小さく感じました。一方、下位は外観で赤黒みや折れ重なり葉の多いもの、内質で硬葉、葉傷みを感じるものが散見されました。

**【審査概評（茶種名：蒸し製玉緑茶）】**

佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県の4県から101点の出品がありました。上位は細撚れで揃いの良い外観で、爽快な若芽の香りと濃厚な旨味のある優品が揃っていました。中位はやや旨味が弱く感じられたものの、上位と遜色のないものが多く見られました。下位では苦渋味や葉傷み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、生産者の意欲と高い技術力が伺えました。

**【審査概評（茶種名：釜炒り茶）】**

佐賀県、熊本県、宮崎県の3県から82点の出品がありました。上位は濃緑色で良く締まり、釜炒り茶特有の釜香と旨味のある優品が多くみられました。中位は大きな欠点はないものの、上位と比べて香りや旨味が乏しく、淡白なものが多く見られました。下位は、中位と大きな差はみられませんでした。一部の茶では、葉傷みしたものや硬葉臭を指摘されたものが散見されました。