

1 令和7年度福岡県茶共進会における審査について

官能検査による熟練の茶審査技術を持つ審査員が、お茶の品質を比較し評価しています。審査項目は次の4つで構成されています。

(1) 外観（形や色）

お茶の品質は、その製造の適否や品質が外観に表れることから、最初に外観（形や色）から審査が行われます。拝見盆と呼ばれる黒い角盆に適量の茶を入れ、お茶の形状と色を評価します。

(2) 香気（お湯で浸出した時の立ち上がる香り）

白磁の審査茶碗に茶葉を3g入れ、熱湯を注ぎ、茶葉をネットですくい上げ、その香りを評価します。

(3) 水色（お湯で浸出した時のお茶の色）

白磁の審査茶碗に茶葉を3g入れ、熱湯を注ぎ、5分間静置させた後茶殻を取り除き、色合いを見ていきます。

(4) 滋味（お茶の味）

水色と同じ方法で茶殻をのぞいたあと、口に含んで味を確かめます。甘味、うま味、渋味、苦味、味の調和、のど越し、清涼感などを細かくみていきます。

2 受賞茶について

今回受賞茶は、煎茶の品種は「やぶきた」、玉露の品種は「きらり」です。

煎茶は筑後市、玉露は八女東部中山間地域の茶園において、肥培管理や被覆など周到かつ適切に栽培され、さらに優れた加工技術により製茶されたものです。

上記4つの審査項目においてすべて満点であり、農林水産大臣賞にふさわしい最も優秀な出品財として評価されました。