

## 出品茶審査規程

- 1 審査は本品評会の目的に照らし、宇治茶の伝承的な内質の良否に重点をおき、商品的価値を参考にして行う。
- 2 審査は公平を期するために審査番号を用い、採点は審査員の合議によって判定、付点する。
- 3 審査方法は普通審査法 {次頁 (1)} を用い、採点は採点基準表 {次頁 (2)} のとおりとする。
- 4 審査得点合計が同点の場合は、内質点の高いものを上位とし、内質点が同点の場合は、香気と滋味の合計が多いものを上位とし、以下滋味・香気・水色の得点の多いものの順とする。すべて同点の場合は、外観順序の上位のものとする。
- 5 審査においては、必要に応じて再審査を行うことが出来る。
- 6 出品者は審査の決定に対して異議を申し立てることが出来ない。
- 7 本規程のほか、審査に必要な事項は、審査員に諮って別に定める。

# (1) 普通審査法

- 1 審査試料として、出品茶1点につき、200gを使用する。
- 2 出品茶の品質鑑定は、審査員の官能審査による。
- 3 審査は次の項目について行う。
  - (1) 外観※
  - (2) 内質 ①香気 ②※水色{から色(碾茶のみ)} ③滋味※ 碾茶桜の部については、外観とから色のみの審査とし、付点せず上位より順に等級分けを行う。
- 4 内質の審査は、次の方法によって行う。
  - (1) 1点1回の試料茶量目は4gとする。ただし玉露滋味については5gとする。
  - (2) 浸出は熱湯浸出法により、水色及び滋味の浸出時間は、3分間とする。ただし玉露滋味については、60℃で5分間とする。
  - (3) 香気審査はすくい網と茶碗をセットとし、すくい網の移動はしない。また、浸出液は、水色・滋味の審査には使用しない。
  - (4) 審査に当たっての茶殻上げは、「ネットカップ(40メッシュ)」を使用する。

## (2) 審査採点基準表

項目 茶種	内 質				外 観	合 計
	滋 味	香 気	水 色	から色		
玉 露	65	65	30	—	40	200
煎 茶	65	65	30	—	40	200
碾 茶*	65	65	20	10	40	200

\* 碾茶桜の部は、上位より特等(5%)、1等(20%)、2等(25%)、3等(25%)、4等(25%)に分ける。