

第44回宇治茶品評会審査概評

「第44回宇治茶品評会審査会」は令和4年9月28日に、煎茶 105 点、玉露 10~~8~~³ 点、てん茶 101 点、合計 3~~11~~⁰⁹ 点の出品を得て宇治茶会館にて宇治茶の仕上げ加工技術が競われました。

今年は、4年前と同じ体制ながら新型コロナウイルス感染症予防対策を万全に実施して開催されました。

1 総評

この品評会は、茶の仕上げ加工技術を通じて、宇治茶の品質向上とともに、消費者への優良な宇治茶の安定供給、ならびに宇治茶商工業者の経営安定を目指すうえで大きな役割を果たし、緑茶の消費拡大にも貢献してきたところであります。

本年は、3年続いた新型コロナウイルスの影響から回復する兆しが見える中、昨年より20点余り出品が多く、荒茶の特長をいかした、「宇治茶」にふさわしい良品が多数出品されていました。

2 茶種別の概評

【煎茶】

外観では、宇治煎茶がもつ締まりの良さや明るい色調が良く引き出されていました。内質においても爽快さと適度な収斂味がほどよく調和する仕上げ加工が行われ、すぐれていました。

【玉露】

外観では、玉露のもつ鮮やかな色合いをいかしながら端正に整えられており、内質においても、清澄な水色やまろやかなうま味がみごとに引き出され、すぐれていました。

【てん茶】

てん茶を挽いたとき、高品質な抹茶にみられる明るさが連想される、均一で鮮やかな色合いを備えていました。香りや味においても、てん茶の芳香と濃厚なうま味がよく調和し、すぐれていました。

令和4年9月28日

第44回宇治茶品評会 審査長

京都府農林水産技術センター農林センター
茶業研究所 所長 神田真帆