

第 4 6 回宇治茶品評会審査概評

「第 4 6 回宇治茶品評会審査会」は令和 6 年 9 月 2 5 日に、煎茶 1 0 0 点、玉露 9 8 点、てん茶 9 9 点、合計 2 9 7 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。

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、インバウンド等による宇治茶の販売が好調な中、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、優れていました。

【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、濃度感のある水色やまろやかなうま味がみごとに引き出され、優れていました。

【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、優れていました。

令和 6 年 9 月 2 5 日

第 4 6 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