

# 第7回浜松市茶品評会

平成26年6月6日、浜松市全域からお茶が集められ審査を行いました。

皆さんお茶の品評会をご存知でしょうか？

審査という難しく感じられるかもしれませんが、最終的には人間の感覚によって決められます。見た目や香りがよく、飲んで美味しく感じるお茶が評価されます。

## ◎審査内容

審査内容は以下の4項目

- ①<sup>がいかん</sup>外観(茶葉の形や色)
- ②<sup>こうき</sup>香気(湯を注いだお茶の香り)
- ③<sup>すいしょく</sup>水色(お茶のお湯の色)
- ④<sup>じみ</sup>滋味(お茶の味)

会場の明りの影響を考慮し、机を黒いシートで覆っています



### ①<sup>がいかん</sup>外観の審査

まず、黒く塗られたお盆(拝見盆)にお茶をあげて外観を審査します。形が揃っていて、艶のあるものが優れたお茶とされています。拝見盆を見比べてその優劣をみていきます。

### ②<sup>こうき</sup>香気の審査

外観の次は香気です。茶葉の量や注ぐお湯の量などを揃え公平な環境で一斉に審査します。ネットで茶葉をすくい、香りの優劣をみていきます。新鮮味のある香りのあるもの、爽快な若芽の香りのあるものが高評価です。右手写真は香気審査の様子です。



水色の評価順に並べる審査員の様子



### ③<sup>すいしょく</sup>水色の審査

香気の審査が終わると次は水色の審査です。評価基準は

評価基準は

「黄緑色で明るく澄み、濃度感のあるもの」

簡単に言えばグリーン色で濁ってないものです。

### ④<sup>じみ</sup>滋味の審査

最後に滋味の審査です。この味の審査が4種類の審査のなかで一番おもきを置かれています。もちろん飲んで審査をするわけですが、味には個人の好みがありますので長い経験がものをいう審査となります。評価基準としては

(1)甘み、渋味、苦味と旨味が適当な濃さで調和し、(2)舌にまろやかに当たり喉越しがよく、(3)口の中に清涼感を与えるものが、良いお茶とされています。 難しい！！

ちなみに下の写真、審査員の手を持つコップは飲むためではなく吐き出すためのコップです。ジュルジュル味わいベツと出す。そんな審査会でした。

ジュル  
ジュル  
ジュル



一般的に、「香気」の区別は素人には難しいといわれています。ですが、その他の審査については優劣こそ判断が難しいものの違いは、体感できます。同品種であっても育つ土地、育てる人でそれぞれ個性的なお茶となります。ご家庭で様々なお茶を並べ、飲み比べてみるのも面白いのではないのでしょうか。