

日本茶 AWARD 2019 審査規程

2019.6.1

1. 日本茶 AWARD 2019 の審査は、この規程により行う。
2. 日本茶 AWARD 2019 大会長は、出品茶の審査を行うため審査委員長、審査員を委嘱する。
3. 審査は本品評会の趣旨、目的に照らし、消費者の求める「美味しいお茶」に重点を置き実施する。
4. 審査方法は3の目的を達成するため、新しい審査方法（以後「日本茶 AWARD 品評会審査法」と称する）を用いる。
5. 日本茶 AWARD 品評会審査法は、官能審査法とする。
6. 日本茶 AWARD 品評会審査法は、現実のお茶の淹れ方に則し、急須を用いる。
(熱湯浸出を行わない茶種もある。)
7. 評価は合議制によらず、個人採点を集計する。
8. 審査においては、必要に応じて再審査を行うことができる。
9. 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。
10. 本規程のほか、審査に必要な事項は、審査委員会で決定する。

11. 審査方法

(1) 出品対象

- ア、出品者は日本茶の茶生産者、茶流通業者など茶業に従事するものとする。
- イ、出品茶は日本国内で栽培、製造された仕上げ茶とし、生産年度は問わない。
10kg 以上販売可能な仕上げ茶であることとする。
※二次審査結果にて受賞茶を無償提供した後、5kg 以上あること
- ウ、出品茶は日本で栽培、製造された茶であり、液体、粉末、ティーバッグの形状でないもの。また、粉末等の混合がなくカメリアシネンシス 100%であること。ただし、ナチュラル・フレーバー茶における他植物の添加は除く。
- エ、審査見本茶の量目は 50g × 3 袋とする。

(2) 出品茶種

(1)	普通煎茶	(露地)	* 1
(2)	普通煎茶	(露地以外)	* 2
(3)	深蒸し煎茶	(露地)	* 1
(4)	深蒸し煎茶	(露地以外)	* 2
(5)	蒸し製玉緑茶	(露地)	* 1
(6)	蒸し製玉緑茶	(露地以外)	* 2
(7)	玉露		
(8)	釜炒り茶		
(9)	ほうじ茶		
(10)	紅茶および後発酵茶		
(11)	ウーロン茶および包種茶		
(12)	フリースタイル茶		* 3

* 1 露地とは全く被覆していない茶。

* 2 露地以外とは被覆した茶及び被覆した茶を含む茶。

* 3 フリースタイル茶とは上記の 11 種に当てはまらない茶。たとえば普通煎茶と深蒸し煎茶の中間の茶、普通煎茶と深蒸し煎茶をブレンドした茶、蒸し製玉緑茶と釜炒り茶をブレンドした茶などで、カメリアシネンシス 100%のもの。審査は深蒸し煎茶と同一の審査規程。

◎	有機栽培茶
◎	輸出向き茶

※有機栽培茶は、認証を受けているものだけに限り、転換中の物は除く。
 ※輸出向き茶は、輸出実績があるまたは、輸出相手国の食品安全法規制に適合している茶。

※有機栽培茶、輸出向き茶は、(1)～(12)の該当茶種にて審査をする

特別参加

☆ ナチュラル・フレーバー茶
☆ 水出し茶

※ナチュラル・フレーバー茶は、粉末等の混合がなくカメリアシネンシスが 50% 以上で、香料（化学香料、天然由来の香料など）が使用されておらず、液体、粉末、ティーバッグでないもの。

※水出し茶は、茶種は問わず、粉末等の混合がなくカメリアシネンシス 100%で、液体、粉末、ティーバッグでないもの

(3) 一次審査

- ア、外観審査を行わない。2煎目も淹れる。
- イ、香味水色を総合的に判断し、5段階で評価する。

(4) 二次審査

- ア、審査項目
内質（香気、滋味、水色）
外観審査の採点を行わないが、外観のコメントは行う。2煎目も淹れる。

イ、採点基準表

採点は 100 点満点で行い、配点は以下のとおりとする。

茶種	香気	滋味	水色	合計
普通煎茶	40	50	10	100
深蒸し煎茶	40	50	10	100
蒸し製玉緑茶	40	50	10	100
玉露	40	50	10	100
釜炒り茶	50	40	10	100
ほうじ茶	60	30	10	100
紅茶および後発酵茶	50	40	10	100
ウーロン茶および包種茶	60	30	10	100
フリースタイル茶(深蒸し煎茶と同じ)	40	50	10	100

※特別参加のナチュラル・フレーバー茶、水出し茶の採点は、後述の (5) 審査手順 コ、サのとおりとする。

(5) 審査手順

- ア、審査は各茶種別に審査する。
- イ、全て、審査番号順に並べて審査する。
- ウ、内質（香気、滋味、水色）の審査は 1 回 29 点以内とする。30 点以上の場合は分割する。
- エ、内質（香気、滋味、水色）は、英国式試験急須（湯量 140ml）を使用し、下記の通りとする。ただし、深蒸し煎茶については高資 2 号帯網急須を使用する。（湯量 140ml は計量器で量る。）
- オ、各茶種の浸出方法は下記のとおりとする。1 煎目、2 煎目とも湯温は同じである。

茶種	茶量	湯温	浸出時間	2煎目浸出時間
普通煎茶	4 g	80℃	60秒	20秒
深蒸し煎茶	4 g	80℃	60秒	10秒
蒸し製玉緑茶	4 g	80℃	60秒	20秒
玉露	5 g	70℃	90秒	30秒

釜炒り茶	4 g	熱湯	60秒	20秒
ほうじ茶	3 g	熱湯	30秒	10秒
紅茶および後発酵茶	3 g	熱湯	180秒	60秒
ウーロン茶および包種茶	3 g	熱湯	90秒	60秒
フリースタイル茶(深蒸し煎茶と同じ)	4 g	80℃	60秒	10秒

※特別参加のナチュラル・フレーバー茶、水出し茶の審査は、後述のコ、サのとおりとする。

- カ、内質審査（香気、滋味、水色）においては、急須並びに茶碗を左右横に移動してはならない。
- キ、審査見本茶に審査番号を付ける。審査番号は第三者が決定し、審査終了まで厳重に管理する。
- ク、審査容器（急須、茶碗、拝見盆）に審査番号を付ける。
- ケ、有機栽培茶、輸出向き茶は各茶種に振り分けて審査する。
- コ、ナチュラル・フレーバー茶の審査は、英国式試験急須を使用し、茶量 4 g、湯温熱湯、湯量 140ml、浸出時間 60 秒とする。
内質審査は 1 煎目だけとする。
外観審査の採点を行わないが、外観のコメントは行う。
審査配点は、香気 60 点、滋味 30 点、水色 10 点とする。
- サ、水出し茶の審査は、米国式審査茶碗とネットカップを使用し、茶量 3 g、常温水、水量 200ml、浸出時間 1 時間とする。
外観審査を行わない。
審査配点は、香気 50 点、滋味 50 点とする。