

日本茶AWARD2021 審査規程

1. 日本茶AWARD2021の審査は、この規程により行う。
2. 日本茶AWARD2021大会長は、出品茶の審査を行うため審査長、副審査長、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できない。
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) 出品資格

- 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。
- 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。
※二次審査結果にて受賞茶を提供した後、5kg以上あること。
- ウ、出品茶は、液体、粉末の形状でないもの。また、粉末等の混合がなくカメラアシネンシス100%であること。ただし、⑩自由な発想の茶部門における他植物の添加は除く。
- エ、審査見本茶の量目は、定められた湯温、湯量、浸出時間で淹れた時、出品者が一番適当だと判断する量目を自由に選ぶことができる。
審査見本茶は出品者が決めた量目を20袋とする。

(2) 出品部門

部門	審査要点
①合組(ブレンド)茶部門*1 旧フリースタイル	茶商や茶師の腕の見せ所(出品者、出品店を代表する特徴ある茶)
②二番茶煎茶部門	二番茶特有の渋味を活かし、キレのあるスッキリした口あたりの良い茶
③烏龍茶・紅茶部門	甘い花の香りや熟した果物の香りなどをもち、澄んで艶のある水色の茶
④ほうじ茶部門	焙煎香だけではなく、華やかな香気とさわやかな甘味のある茶
⑤釜炒り茶部門	金色透明な水色で、さわやかな甘味と鼻に抜ける香りの茶
⑥蒸し製玉緑茶部門	鮮やかな緑色の水色を持ち、うま味、甘味、渋味のバランスが良くフレッシュな鮮度感がある茶
⑦普通煎茶部門	金色透明な水色で、喉越しと香りの良い煎茶 うま味、甘味、渋味、コクをバランス良く合わせ持った茶(これぞ煎茶)
⑧深蒸し煎茶部門	鮮やかな緑色の水色で、フレッシュな鮮度感とさわやかな香気を持つ茶 うま味、甘味、渋味、コクがバランス良く、喉越しの良い茶(これぞ深蒸し茶)

⑨煎茶ティーバッグ部門	手軽に淹れられるティーバッグで、急須で淹れたかのような風味とコクを持つもの
⑩自由な発想の茶部門*2	これまでにない風味の茶、カメリアシネンシスを加工（混合可）した茶

*1 合組（ブレンド）茶とは、上記②～⑧に当てはまらない茶で、カメリアシネンシス100%のもの。

*2 自由な発想の茶とは、上記①～⑧に当てはまらない茶（カメリアシネンシス100%）や、カメリアシネンシスを加工（混合可）した茶（ナチュラル・フレーバー茶）で、粉末等の混合がなく、茶（カメリアシネンシス）が50%以上で、香料（合成香料、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。

※その他全体にかかる（個別もあり）審査要点として、後世に残る茶・余韻の残る茶・印象に残る茶。

（3）一次審査

ア、一次審査は在宅で行う。

イ、外観審査を行わない。

ウ、一煎目の香味水色を総合的に判断し、4段階で評価する。

（4）二次審査

ア、二次審査は集合で行う。

イ、外観審査を行わない。

ウ、一煎目、二煎目の香味水色を総合的に判断し、4段階で評価する。

（5）審査手順

ア、審査は部門別に審査する。

イ、一次審査では、1点ずつ審査をする。

ウ、二次審査では、同一部門を一回で審査する。

エ、審査は、一次審査は急須の指定はしない。150ml以上の容量の急須なら良い。二次審査では高資2号帯網急須を使用する。湯量は全部門150mlとし計量器で量る。

オ、各部門の浸出方法は下記の通りとする。（湯量150ml）

茶量は、定められた湯温、湯量、浸出時間で淹れた時、出品者が一番適当だと判断する量目を入れた審査見本茶1袋全量を使用する。

部門	湯温	浸出時間	二煎目（二次のみ）
①合組（ブレンド）茶部門	80℃	60秒	10秒
②二番茶煎茶部門	80℃	60秒	20秒
③烏龍茶・紅茶部門	熱湯	180秒	60秒
④ほうじ茶部門	熱湯	30秒	10秒
⑤釜炒り茶部門	熱湯	60秒	20秒
⑥蒸し製玉緑茶部門	80℃	60秒	20秒
⑦普通煎茶部門	80℃	60秒	20秒
⑧深蒸し煎茶部門	80℃	60秒	10秒
⑨煎茶ティーバッグ部門	80℃	60秒	20秒
⑩自由な発想の茶部門	80℃	60秒	20秒

カ、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保管する。

キ、有機栽培茶、輸出向き茶は各部門に振り分けて審査する。

ク、一次審査では、各出品茶に対して審査評価コメントを記入するが、二次審査では、コメントの記入は行わない。（新型コロナ禍の集合審査の為）

（6）三次審査

プラチナ賞受賞茶を一般消費者が審査し投票する。