

日本茶AWARD2024審査規程（日本茶飲料部門を除く）

1. 日本茶AWARD2024の審査は、この規程により行う。
2. 日本茶AWARD2024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部門もある。煎茶ティーバッグ部門は急須を使用しない。)
7. 評価は合議制によらず、個人の採点を集計する。
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. 出品資格、出品茶、審査見本茶
 - 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者。
 - 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、カメラアシネンシス100%であること。
ただし、⑬フレーバーティー部門における他植物の添加は除く。
 - エ、出品茶は、⑫煎茶ティーバッグ部門の出品を除き、ティーバッグでないこと。
 - オ、出品茶は、粉末、液体の形状でないこと。
 - カ、出品茶は、粉末や液体の混合がないこと。
 - キ、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22袋とする。

12. 出品部門と審査要点

【部門】について

部門	審査要点
①合組（ブレンド）茶部門 *1	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紅茶部門	透明感のある水色で香味の発揚が高く特徴のある茶
⑤後発酵茶部門*2	特有の芳醇な香りと風味が備わった茶
⑥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
⑦萎凋煎茶部門*3	原料となる品種や在来種等の個性を引き出し、華やかな花や果実などの香りを持ちながらも、うま味、甘味、渋味、コクのバランスの良い茶
⑧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
⑨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 balan

	スが良くフレッシュな鮮度感がある茶
⑩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)
⑪深蒸し煎茶部門	深みのある水色で、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)
⑫煎茶ティーバッグ部門 * 4	誰でも簡単 ポットから熱い湯を注いで、本格的な茶が楽しめる煎茶テ ィーバッグ
⑬フレーバーティー部門 * 5	茶の持つ香味と加えられた素材の両者がマッチし、魅力的 な香味が醸し出された茶
⑭有機茶部門* 6 * 7	①～⑬に当てはまる茶で、部門別ではなく「淹れ方」を選 び、有機茶の特性やおいしさを主張している茶

※日本茶飲料部門は別途審査規程をもうけます。

※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。

- * 1 合組（ブレンド）茶とは、②から⑩に当てはまらない茶で、カメリアシネンシス100%のもの。
- * 2 後発酵茶とは、殺青後の茶葉を自然あるいは人工的に発酵させた茶で、カメリアシネンシス100%のもの。
- * 3 萎凋煎茶とは、茶の生葉を萎凋した後、蒸し製煎茶法（釜炒り製煎茶法を用いたものは③烏龍茶部門または⑧釜炒り茶部門に出品）を用いて製造したもので、カメリアシネンシス100%のもの。
- * 4 煎茶ティーバッグは、煎茶（カメリアシネンシス100%）で粉末、液体を含まないもの。
- * 5 フレーバーティーは、茶はすべて日本国内で栽培・製造されたもので、粉末等の混合がなく、茶（カメリアシネンシス）が50%以上の混合茶。糖類や香料（合成香料、天然由来の香料など）が使用されておらず、粉末、液体、ティーバッグでないもの。
- * 6 有機茶とは、有機JASに適合した生産が行われていることを登録認証機関によって検査及び認証され、有機JASマークを付すことができ、「有機」や「オーガニック」と表示して販売することが可能な茶。
- * 7 有機茶部門へ出品できる茶は、①から⑬部門に当てはまる茶とする。玉露、抹茶、粉末茶の出品は不可、粉末や液体の混入も不可とし、⑫煎茶ティーバッグ部門に当てはまる有機茶以外は、ティーバッグでの出品は不可。⑬フレーバーティー部門に当てはまる有機茶以外は、茶以外の混入は不可。

13. 審査方法

(1) 一次審査

- ア、一次審査は個人が在宅で行う。
- 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。

(2) 二次審査

- ア、二次審査は集合で行う。（状況により個人で行うこともある）
- 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。
⑫煎茶ティーバッグ部門は一煎目の香味水色を総合的に判断し、4段階で評価する。

(3) 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1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。
一次・二次審査ともにティーバッグ部門は急須を使用せず、150ml以上の容量のカップを使用する。カップの指定はしない。
- オ、湯量は全部門150mlとし計量器で量る。
- カ、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	20秒
②二番茶煎茶部門	80℃	60秒	20秒
③烏龍茶部門	熱湯(90℃以上)	120秒	60秒
④紅茶部門	熱湯(90℃以上)	180秒	60秒
⑤後発酵茶部門	熱湯(90℃以上)	180秒	60秒
⑥ほうじ茶部門	熱湯(90℃以上)	30秒	10秒
⑦萎凋煎茶部門	80℃	60秒	20秒
⑧釜炒り茶部門	熱湯(90℃以上)	60秒	20秒
⑨蒸し製玉緑茶部門	80℃	60秒	20秒
⑩普通煎茶部門	80℃	60秒	20秒
⑪深蒸し煎茶部門	80℃	60秒	10秒
⑫煎茶ティーバッグ部門	熱湯(90℃以上)	60秒	なし
⑬フレーバーティー部門	80℃	60秒	20秒
⑭有機茶部門*1	熱湯(90℃以上)	120秒	60秒
	熱湯(90℃以上)	60秒	20秒
	熱湯(90℃以上)	30秒	10秒
	80℃	120秒	60秒
	80℃	60秒	20秒
	80℃	30秒	10秒

- *1 有機茶部門は、出品者が、湯温を熱湯(90℃以上)または80℃から選び、浸出時間を120秒、60秒、30秒から選ぶ。
- キ、浸出時間は、湯の注ぎはじめからの時間とする。
- ク、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。
- ケ、有機栽培茶、輸出向き茶は各部門に振り分けて審査する。
- コ、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。

(4) 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。

※日本茶飲料部門は別途審査規程をもうけます。