日本食糧新聞（2014年9月1日）

本食糧新聞 The Japan Food Journ

日本茶AWARD

支持されるお茶を

審査会で入賞茶決まる

【静岡】「新たな時代の消費者に支持される魅力的なお茶」の発掘を目指す「日本茶AWARD（アワード）2014」の審査会が、8月23、24日に静岡市葵区の静岡茶市場で開催された。

緑茶の品評会は全国各地で開催されている。原料となる荒茶を熱湯で入れて、外観、水色、滋味、香気を審査するものだが、個性の強い茶は欠点とされ、上位に入賞しづらい傾向があった。一方、消費者は「緑茶はどれも同じで楽しくない」と感じており、リーフ茶低迷の一因となっている。

日本茶アワードは消費者の声に応えた多様で特徴ある茶の発掘を目指し、審査方法を工夫した。各茶商がブレンドや加工を行った仕上げ茶を、約80度のティーポットの湯で抽出し、家庭での飲用場面に近い状態で審査を行った。

滋味を重視する「うまいお茶」部門には136点、香気を重視する「香りのお茶」部門に121点が出品された。玄米茶やゆず茶など天然の香料を用いた「ナチュラルフレーバー」部門にも24点がそれぞれ出品された。

……

「うまいお茶」部門の滋味を確認する審査員

最高賞のプラチナ大賞には、「うまいお茶」部門で特香園（鹿児島県）の深蒸し茶、「香りのお茶」部門で井ヶ田製茶北郷茶園（宮崎県）の煎茶が選ばれた。

プラチナ大賞2点と各部門の上位19点は12月6日、7日に東京の渋谷ヒカリエで開催されるお披露目会「TOKYO TEA PARTY」に出品される。来場する消費者が審査、投票を行い「日本茶大賞」を決定する予定だ。

（井口勝啓）