

### 3 煎茶

#### 1) 審査に用いる施設と用具

わが国で緑茶の審査が始まった年代は定かでないが、室町時代に行なわれた「茶かぶき」が審査の原点であると考えられる。煎茶の審査法は、1912年に静岡県茶業組合連合会議所が出版した『茶業要覧』に記載されたものが基本となり、のちに幾多の改良が加えられ現在に至っている。この項では、普通煎茶と深蒸し煎茶の審査方法と審査を行なう際の基本的な考え方と用具などについて述べる。

##### ■ 審査室

審査室(写真3-1)は審査員の五官の能力を最大に発揮できる環境が求められるため、適度な温調、内外からの雑音の除去、射光の方位、光組成の時間的な変化が起きないことが必要である。

自然光を用いる場合には、室の北側上部から光を取り入れ、茶の色調に周囲からの反射光が影響を及

ぼさないことと審査員の心理の安定のため、壁、天井、台卓は黒色に塗られる。

##### ■ 審査台

窓側に幅75～80cm、高さ85cmで、長さ5m程度のもの。試料30～50点を1回で審査できる長さが必要である。

##### ■ 審査用具

審査盆：180mmの正方形、深さ30mm、上縁230～250mmの黒色(エナメル、漆塗装)のブリキの角盆。商取引では丸盆を用いることもある。

はかり(写真3-2)：上皿はかり

茶碗：米国式茶碗、白色磁製、口径9mm、深さ48mm、容積200mL

匙(写真3-3)：銀製や洋銀製のものが良い。5～10mLの浸出液がすくえるもの

ネットカップ(写真3-4)：口径95mm、深さ55mm、網目、18メッシュ

コップ(写真3-5)：滋味の審査用で、取っ手の付いたもの

茶殻入れ(写真3-6)：高さ70～80cm、口径底部

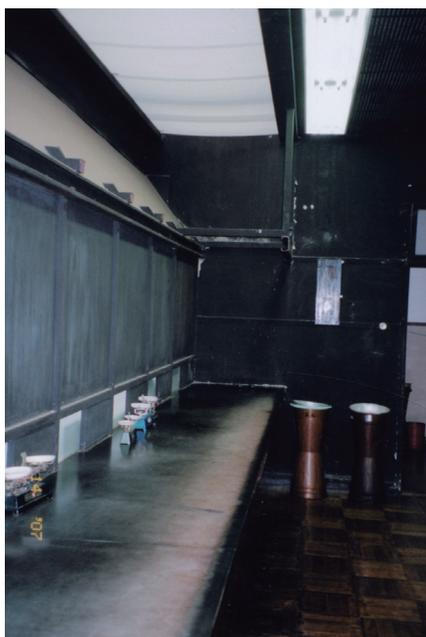


写真3-1 審査室



写真3-2 上皿天秤



写真3-3 匙



写真3-4 ネットカップ



写真3-5 コップ



写真3-6 茶殻入れ

30cm, プリキ製, 銅版製, プラスチック製  
 時計:分および秒の計測をしやすいもの  
 やかん:5L程度の容量

## 2) 審査の手順

形状, 色沢, 香気, 水色, 滋味の順に審査を行なう。品評会などでは形状, 色沢を総合して外観とする。審査において品質別に序列をつける場合は, 右側に上位のものを左側に下位のものを並べることが慣例となっている。

## 3) 外観の審査

100～150gの茶を審査盆にとり, 形の大小, 芽の熟度, 伸びや縮まりの良否, 古葉や茎の混入, 浮葉および小玉の多少, 粉の量などの審査を行なうとともに, 茶を手にとり, その感触や重量感なども判定する。次に茶全体の色調, 色の明るさ, 濃淡, 個々の色むら, 光沢の審査を行なう(写真3-7)。

### ■形状

普通煎茶: 全体に伸びがよく, 丸く細くよれ, 個々の大きさが均一であり, 古葉, 茎, 浮葉および粉や小玉のないものがよい。なかでも紡錘計で先のとがった(剣先)のものは高く評価される。伸びおよび縮り不足, 大形, 扁平, 破碎したものは良くない。

深蒸し煎茶: 審査における判定基準は普通煎茶とはほぼ同じであるが, 粉は多少多くてもよい。しかし, 多すぎると減点される。

### ■色沢

普通煎茶: 鮮やかな濃緑色で色むらのないものが良く, 赤み, 黒み, 笹色, 黄色, つや不足, 白ずれは良くない。

深蒸し煎茶: 普通煎茶より明るさのある濃黄緑色のものがよく, 赤み, 黒み, 白ずれ, つや不足および鮮緑色のものは減点される。

### ■外観審査の注意事項

評点は試料全体を代表するものでなければならぬので, 審査のサンプル採取は全体の茶をよく混合



写真3-7  
 形状での色沢の審査  
 全国茶品評会入賞茶。左が普通煎茶, 右が深蒸し茶

表3-1 普通煎茶の審査基準

項目	基準	減点要因
外観	形状 ①伸び形で細く丸くよれ, 縮まりがよいもの ②伸びが良いもの ③芽揃いが良いもの ④手のひらにのせて重量感のあるもの ⑤荒茶らしくやや大きくてもよい	○主な減点項目 形状……………○大形 ○伸び不足 ○縮まり不足 ○扁平 ○不揃い 混入……………○粉 ○木茎 ○黄葉 ○古葉 ○こわ葉 ○浮葉 ○小玉(玉芽) ○粉碎葉 ○夾雑物 その他……………○仕上げ茶風
	色沢 ①芽えがあり鮮やかなもの ②色調があり光沢のあるもの	①芽え, つやのないもの ②主な減点項目 色沢……………○浅色のもの(笹色) ○変色したもの ○赤み ○赤黒み ○黒み ○青黒み ○白ずれ その他……………○深蒸し煎茶風 ○かぶせ茶風
香気	①爽快な若芽の香のあるもの ②調和された芳香と爽快で新鮮香があり持続性のあるもの	○主な減点項目……………○葉傷み臭 ○こわ葉臭 ○むれ臭 ○青臭 ○火香 ○萎凋臭 ○覆い香 ○木茎臭 ○湿り臭 ○こげ臭 ○煙臭 ○油臭 ○変質臭 ○移り臭 ○異臭
水色	黄緑色で明るく澄み, 濃度感のあるもの(水に力を感じるもの)	①色調……………○にごり, 青にごりのあるもの ○薄いもの, 黄色で濃度感のないもの ○沈渣の多いもの ②主な減点項目……………○赤み ○赤黒み ○青黒み ○青み ○黄色み
滋味	①新鮮味があり爽快なもの ②適度な収斂味と旨味が調和し適当な濃度を感じるもの	○主な減点項目……………○葉傷み味 ○こわ葉味 ○むれ味 ○青臭味 ○火入れ味 ○萎凋味 ○覆い味 ○木茎味 ○湿り味 ○こげ味 ○煙臭味 ○油臭味 ○変質味 ○移り味 ○異味 ○苦味 ○苦渋味 ○渋味 ○淡泊 ○雑味

審査手順: 1 各項目ごとに, 基準に即して最も優れているものを相対的最高位とする  
 2 減点要因の有無と程度により順次減点または下位に位置づける