

日本茶AWARD2016 審査規程

1. 日本茶AWARDの審査は、この規程により行う。
2. 日本茶AWARD2016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「うまいお茶」「香りのお茶」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(日本茶AWARD審査法)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。浸出時間を短縮する。審査は内質審査から行う。)
7. 評価は合議制によらず、個人制とする。
8. 第1次審査においては、外観審査を行わない。内質審査の第2煎目を行わない。
9. 第1次審査は、香味水色を総合的に判断し、4段階で評価する。
10. 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。
11. 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。
12. 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。
13. 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とする。
 - イ、出品茶は仕上茶とし、生産年度は問わない。5kg以上販売可能な仕上茶であることとする。
 - ウ、見本茶の量目は50g×10本とする。抹茶、粉末茶の見本量は30g×10本とする。
 - (2) 第2次審査の審査項目
 - ア、内質(香氣、滋味、水色)
 - イ、外観
 - (3) 第2次審査の採点基準表
 - ア、採点は各項目10点満点で行い、配点は以下のとおりとする。

	香氣	滋味	水色	外観	合計
うまいお茶	20	60	10	10	100
香りの茶	60	20	10	10	100

(4) 審査手順

- ア、うまいお茶の審査は各茶種別に審査する。
- イ、うまいお茶の審査順序は、内質、外観の順とする。全て、審査番号順に並べて審査する。
- ウ、うまいお茶の滋味、香氣、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、うまいお茶の滋味、香氣、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150mlは計量器で計る。)
- オ、うまいお茶の2煎目の浸出時間は下記のとおりとする。

	茶種	茶量	湯温	浸出時間	2煎目浸出時間
	うまいお茶	煎茶	4g	80℃	60秒
	深蒸し煎茶	4g	80℃	60秒	10秒
	玉露	6g	70℃	90秒	30秒
	蒸製玉緑茶	4g	80℃	60秒	20秒

- カ、うまいお茶の香氣、滋味、水色審査においては、急須並びに茶碗を左右横に移動してはならない。
- キ、うまいお茶の外観審査は審査番号順にならべて1回で審査する。拝見盆を左右横に移動してもよい。

- ク、香りのお茶の審査は各茶種別に審査する。
- ケ、香りのお茶の審査順序は、内質、外観の順とする。
- コ、香りのお茶の香氣、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。
- サ、香りのお茶の香氣、滋味、水色の審査条件は英国式試験急須(湯量140ml)を使用し、下記の通りとする。
- シ、香りのお茶の2煎目の浸出時間は下記のとおりとする。

	茶種	茶量	湯温	浸出時間	2煎目浸出時間
	香りの茶	煎茶	4g	80℃	60秒
ほうじ茶		3g	熱湯	30秒	10秒
釜炒り茶		4g	熱湯	60秒	20秒
発酵系		3g	熱湯	90秒	60秒
紅茶		3g	熱湯	180秒	60秒

- ス、香りのお茶の香氣、滋味、水色審査においては、急須並びに茶碗を左右横に移動してはならない。
- セ、香りのお茶の外観審査は審査番号順にならべて1回で審査する。拝見盆を左右横に移動してもよい。

- ソ、出品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。
- タ、審査容器(急須、茶碗、拝見盆)に審査番号を付ける。

- チ、ナチュラル・フレーバー部門の審査順序は、内質、外観の順とする。
- ツ、ナチュラル・フレーバー部門の審査は、英国式試験急須を使用し、茶量4g、湯温熱湯、湯量140ml、浸出時間60秒とする。
- テ、ナチュラル・フレーバー部門の内質審査は1煎目だけとする。
- ト、審査配点は、滋味30点、香気60点、外観10点とする。
- ナ、抹茶の審査は、米国式試験茶碗を使用し、茶量2g、湯温熱湯、湯量100mlとする。
- ニ、攪拌時間は20秒とし、攪拌には電動茶筴を使用する。湯量は計量器で計る。
- ヌ、審査は内質審査とし、配点は滋味50点、香気40点、水色・泡色10点とする。
- ネ、粉末茶の審査は、米国式試験茶碗を使用し、茶量1g、湯温熱湯、湯量100mlとする。
- ノ、攪拌にはスプーンを使用し、攪拌回数は5回とする。
- ハ、採点は香味水色を総合的に判断する。
- ヒ、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3g、常温水、水量200ml、浸出時間1時間とする。
- フ、外観審査は行わない。
- ヘ、審査配点は、滋味50点、香気50点とする。