

第72回両丹茶品評会 審査会の結果について

両丹地区の3市（舞鶴市・綾部市・福知山市）と京都府、JA等で構成する両丹お茶まつり実行委員会では、本日、第72回両丹茶品評会を開催いたしました。
つきまして、下記のとおり、審査結果をお知らせいたします。

1 審査結果

	順位	所属	氏名	住所
玉露の部	1	岡倉製茶場	中田 義孝	綾部市位田町
	2	(有)両丹いきいき ファーム	中田 義孝	綾部市位田町
	3	井田製茶場	井田 光介	福知山市大江町
機械摘み 玉露の部	1	大江製茶工場	勝田 裕之	福知山市大江町
	2	舞鶴茶生産組合 岡田下支部	瀧本 浩文	舞鶴市字志高
	3	舞鶴茶生産組合 岡田下支部	増茂 義郎	舞鶴市字志高
てん茶の部	1	(株)綾碾	(有)両丹いきいき ファーム	綾部市位田町
	2	舞鶴茶生産組合 碾茶加工部	増茂 義郎	舞鶴市字志高
	3	舞鶴茶生産組合 碾茶加工部	植和田 英子	舞鶴市字八田

【お問い合わせ先】

農 林 課：☎0773-66-1023、FAX0773-62-9891
E - M a i l : nourin@city.maizuru.lg.jp

2 審査概評（審査長コメント）

本年2、3月の気温が平年と比べ高く推移し、本年の萌芽宣言は平年より3日早い4月2日になりました。その後4月は月間こそ平年並みながら、気温の変動が大きく、特に4月第1半旬は平年差約4℃の高温、第2半旬は平年差約2℃の低温となった。降水量は平年に比べ多くなったことから、新芽の生育は、平年に比べ、進んでいるために、平年より2日早い5月4日に摘採期を迎えました（茶業研究所自然仕立て作況園）。

なお、4月上旬には低温による影響に加え、早い梅雨入りや、昨年に引き続きコロナウイルス感染症への対応など、生産者の皆様には苦勞の多い製茶期であったかと思えます。

そのような中で出品された、玉露 5点、機械摘み玉露 16点、てん茶 28点は、生産者皆様の御努力により、外観、内質ともに優れていました。

【玉露の部】

外観では非常にしまりが良く、光沢のある明るい色あいを揃っており、内質においても豊かな香りとうま味を備えていました。

【機械摘み玉露の部】

外観では形状が良く揃い、冴えた色調で内質においても覆い香味とうま味のバランスの良いものでした。

【てん茶の部】

被覆の技術がよく発揮された色あいやうま味がひき立ち、てん茶特有の香りがよく調和していました。

3 その他

本日の結果を受け、7月31日（土）に「両丹茶品評会褒賞授与式」を行う予定です。

※このお知らせは、舞鶴市・綾部市・福知山市の広報担当課を通じて広報しております。
重複する場合がありますことをご了承ください。

事務局

福知山市産業政策部

農林業振興課 担当 田中・岸見

電話 (0773) 24-7044

【お問い合わせ先】

農 林 課: ☎0773-66-1023、FAX0773-62-9891
E - M a i l : nourin@city.maizuru.lg.jp