

令和4年6月16日

令和4年度両丹お茶まつり
 (第73回両丹茶品評会)
 実行委員会事務局
 舞鶴市産業振興部農林水産振興課
 電話 0773-66-1023

第73回両丹茶品評会審査会の結果について

両丹地区の3市（福知山市・舞鶴市・綾部市）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73回両丹茶品評会を開催いたしました。つきましては、下記のとおり、審査結果をお知らせいたします。

記

1 審査結果

	順位	所属	氏名	住所
玉露の部	1	土成茶園	大槻由美子	福知山市
	2	舞鶴茶生産組合 岡田下支部	永野美津代	舞鶴市
	3	舞鶴茶生産組合 岡田下支部	増茂義郎	舞鶴市
機械摘み 玉露の部	1	大江製茶工場	勝田裕之	福知山市
	2		大槻正志	綾部市
	3	井田製茶場	井田光彦	福知山市
てん茶の部	1	福知山地方てん茶 生産組合	勝田加穂里	福知山市
	2	舞鶴茶生産組合 粟師口支部	植和田英子	舞鶴市
	3	福知山地方てん茶 生産組合	勝田裕之	福知山市

2 審査概評（審査長コメント）

本年1月から3月上旬までの気温が平年と比べ低く推移し、芽の生育の始動が遅れたため、本年の萌芽宣言は平年より2日遅い4月6日になりました。その後4月は、平年と比べて気温の高い日が多くなりました。そのため、新芽の生育は、平年に比べ、特に芽長の伸びが良く進み、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、ここ数年の低温の影響は少ないものの、降水量が少ないためか、硬化程度の割に水分が少ないなど新芽の状態を把握するのに苦労し、さらにコロナウイルス感染症への対応も3年目を迎えるなど、生産者の皆様には苦労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16点、機械摘み玉露17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】

濃緑色の色あいと細くよく揉みこまれた外観で、玉露らしい味の強い内質を備え、上下格差の小さなものでした。

【機械摘み玉露の部】

濃緑色で芽えよくしまった外観で、うま味を感じさせる内質を備えていました。

【てん茶の部】

よく染まった柔らかさを連想させる外観で、てん茶らしい香味を備えたものでした。玉露に比べると上下格差が大きなものでした。

3 その他

本日の結果を受け、7月30日（土）に「岡丹茶品評会褒賞授与式」を行う予定です。