

茶の審査法のあれこれ



静岡県立大学 茶学総合研究センター 中村順行

味の評価 美味しさは様々な要素によって成立している

味以外の美味しさの要素

外観 形・色彩 食べやすい大きさに切り、彩りを意識する。	香り 風味 香りや旨味を感じられるよう香辛料やだしを活用。
食感 なめらか・カリコリ・サクサクなど食感に違いを。	温度 熱くても冷たくても味は感じにくい。人肌に調整。

5つの基本味



美味しさは、味と味以外の様々な要素によって成り立っている。これらの美味しさの要素を組み合わせ、少しでも楽しめる食事を目指すことが大切。

審査とは 何のために審査し評価するのか！が重要

- ・物事・性質などの良し悪しなどを調べて価値を定めること。
 - ・品物の値段を定めること、またはその値段。
- ⇒お茶では、茶園、茶樹、生葉、荒茶、仕上げ茶、商品などを多少に特徴や優劣などを表現する

官能評価

人間の五感を駆使して評価する方法

- 方法
- カテゴリー尺度法
- 採点法
- 順位法
- 一対比較法 などなど



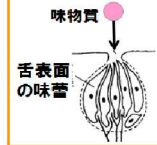
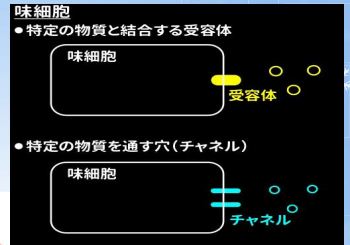
理化学的評価

物理化学的機械を用いて評価する方法
形状、色、化学成分 などなど
味覚センサー、においセンサーなど
非破壊計測法として近赤外分光分析計



基本味は受容体で感じる

味に対する本能による反応



約10日おきに生まれ変わっている!



おいしさとは

これまで茶業界では「おいしい＝うま味」で評価されることが多かった！ さて、これからは.....

基本味

- 甘味
- 酸味
- 塩味
- 苦味
- うま味
- ...
- 辛味
- 渋味

味 (味覚)

- こく・広がり・厚み
- 香り (嗅覚)
- 歯ごたえ・舌触り (触覚)
- 湿度
- 色・光沢 (視覚)
- 形状 (聴覚)
- 音 (=そしゃく音)

風味

食味

- 雰囲気・気温・湿度
- 食習慣・食文化
- 健康状態・心理状態

おいしさ

渋味や辛味は感覚で感じる

渋味と苦味は異なるものであり、例えば、柿渋の渋味はタンニン、茶葉の渋味はカテキン、苦味はカフェインによる。

渋味は、生理学的定義に基づく味覚のいわゆる五原味(甘・酸・塩・苦・旨味)には含まれず、辛味と同様、**渋味は触覚に近い感覚**だと考えられている。

渋味は、カテキンが舌や口腔粘膜のタンパク質と結合して変性させることによると言われている。このような粘膜の変性作用のことを「収斂作用」と呼ぶ。**渋味は厳密には味覚の一種というよりも、このタンパク変性によって生じる痛みや触覚に近い感覚**だと考えられている。

品評会などの果たしてきた役割

輸出促進のために

品評会や共進会は輸出用茶の品質向上に大きな貢献を果たしてきた

標準茶を目指して
目指すべき尺度の一つとして
各種輸出茶の標準茶の提示



技術の向上

番茶から煎茶に
機械化が進むとともに、新しい各種
各様の機械の開発に伴い、より品質
向上が図られてきた



目的に合った評価法の導入

① レベルの向上を目指した評価法

標準茶あるいは想定目標品質を満点とし、減点により評価(大部分の品評会)
⇒減点法

② 新茶種や新香味の導入を目指した評価法

社会的ニーズ、目的、志向に適合したものを選定(商品開発、育種分野など)
⇒適合法、選定法

③ 特性の把握を目指した評価法

各々の持つ特性を明らかにする。主に品質表示や説明に应用される(商品特性評価など)
⇒加点法、説明法

④ 競技性を重んじた場合の評価法

優劣を決める場合には絶対評価法が多い
⇒減点法(減点法+加点法も有り)

品評会などの果たしてきた役割

深蒸し煎茶の創造

新しい茶種の創造に関し、全品では協賛としてフリースタイル茶の審査を経て深蒸し煎茶の採用

審査の全国的な「ものさし」の決定 ⇒技術の向上を目指して

当初の審査基準

形状：細よれで締りがよく、葉切れの少ないもの
色沢：煎茶より黄色みの強い黄緑色でさえのあるもの
香气：青臭が完全に抜けた深みのある芳香を持つもの
水色：煎茶よりも黄色が濃く、濃度を感じさせるもの

全品における深蒸し煎茶の正種目化への流れ

年次	種目	茶種名	開催権
昭44年	協賛	フリースタイル	静岡
昭46年	協賛	フリースタイル	静岡
昭47年	協賛	フリースタイル	中央会
昭48年	協賛	フリースタイル	埼玉
昭52年	正種目	せん茶深蒸し	静岡
昭53年	不採用		京都
昭54年	正種目	深蒸し煎茶	佐賀



代表的な評価法例

品評会の種類	茶の種類	評価法	備考
全国茶品評会	荒茶	減点法	相対評価
日本茶Award	仕上げ茶	基本点+加減点法	絶対評価
国際銘茶品評会	商品	減点法	絶対評価
世界緑茶コンテスト	商品	減点法	絶対評価
その他、商品特性把握	商品	加点法	個別評価

品評会の種類による利点・欠点など

減点法：審査が容易。目標値の設定が困難。新茶種や新香味には応用しにくい

加点法：審査員によるばらつきが出る。加点項目が不明確。

基本点+加減点法：最初にクラス分類配点、その後に加減点数。減点法と加減点法の折衷法

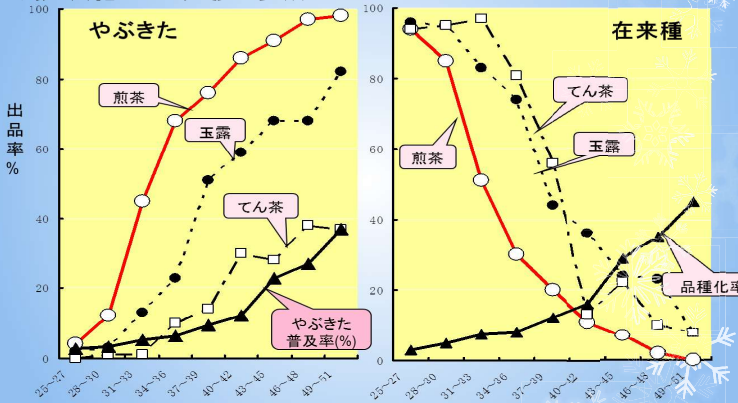
外観順位並替方式：時間の短縮が可能。外観と香味に相関の高いことが前提

絶対評価：審査員の資質が重要。審査順位はつけにくい。

商品特性把握：コメントが重要。プラスイメージの表現が不足。

品評会などの果たしてきた役割

高品質化による品種の普及



全国茶品評会(第4回～30回)における茶種別出品茶の推移

全国茶品評会

趣旨：日本茶業の将来を展望し、茶生産の近代化と我が国茶業経営の一層の発展を図ることを目的とする

審査：各茶種の特質の良否及び内容等に重点をおき実施する。

審査方法など：

審査は外観から始める

審査器具はネットカップと茶碗のセット方式

審査器具の並べ替えあり

	内質				外観	合計
	香气	水色	滋味	から色		
普通煎茶(10kg)	75	30	75		20	200
普通煎茶(4kg)	75	30	75		20	200
深蒸し煎茶	70	30	80		20	200
かぶせ茶	70	30	70		30	200
玉露	65	30	65		40	200
てん茶	65	20	65	10	40	200
蒸し製玉緑茶	75	30	75		20	200
釜炒り茶	75	30	75		20	200

全国茶品評会



①まず外観から評価



②外観のコメント



③外観の順位に並べ替えた
香氣用品茶碗を準備



④香氣の審査



⑤次に水色・滋味評価用茶碗の準備
する。全品ではネットカップ方式

日本茶Award



①まず全体の概要を把握



②二煎目まで出された
茶の香氣・滋味・
水色を1分間で絶対
評価する。茶ごとに
コメントを入れる。



②香氣は英国式試験急須
内の茶殻から評価



②滋味は二煎目までの浸
出液の両者で判断



③外観は最後に拝見盆を
動かさずに評価

全国茶品評会



⑥ネットカップ方式により淹れ
られた水色を評価



⑦水色の評価時にも高得点順に
並べ変えられる



⑧水色の高得点順で滋味の評価を行
う。いずれの評価項目とも最高得点
からの減点法が用いられる。



日本茶Award



深蒸し煎茶の場合には、
急須を使用



抹茶・粉末茶の場合には電動式茶筌を使用

消費者審査



一碗づつ配布されるお茶に対して、それぞれのコメントを記入しながら美味しさを
評価し、最後にどれが総合的に一番良かったかを記入する

日本茶Award

趣旨；新たな時代に適応した価値あるお茶の発掘と創造を通じ、
日本茶の持つ幅広い魅力を世界に伝えることを目的

審査；消費者の求める「うまいお茶」「香りのお茶」に重点を
置き審査する。専門審査員による一次・二次審査を行い
その優秀品について消費者による三次審査を行う。

審査方法など；

現実のお茶の淹れ方に則し、急須を用い、二煎目まで審査。
採点は合議制によらず個人制。
審査は、内質から始め、並べ替えはしない

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

コロナ禍における日本茶Awardの対応

個別消費者審査の採用

☆審査は個人が在宅で行う。

1点ずつ審査を行い、評価する。

審査は、一次審査は急須の指定はしない。150ml以上の容量の急須なら良い。

湯量は全部門150mlとし計量器で量る。

茶量は、定められた湯温、湯量、浸出時間で淹れた時、出品者が一番適当だと

判断する量目を入れた審査見本茶1袋全量を使用する。



国際銘茶品評会

趣旨；各種銘茶の品質向上や茶文化の普及、国際的な茶産業の発展と進歩を目的とする

審査；各茶種の特質に基づき評価し、甲乙丙の等級を決めたいうで採点をする。

審査方法など；

審査は外観から始めるが、並べ替えはしない

審査器具は蓋付き審査茶杯と審査茶碗のセット方式

いずれの茶種も茶殻の審査あり

茶種	外観	水色	香氣	滋味	茶殻	合計
名優緑茶	25	10	25	30	10	100
普通緑茶	20	10	30	30	10	100
工夫紅茶	25	10	25	30	10	100
紅碎茶	20	10	30	30	10	100
烏龍茶	20	5	30	35	10	100
黄茶	25	10	25	30	10	100
白茶	25	10	25	30	10	100
黒茶	20	15	25	30	10	100
花茶	20	5	35	30	10	100

世界緑茶コンテスト

趣旨；市場性の高い“斬新でお茶の未来を感じさせる商品”を提案し、消費者の選択の幅を広げることで、茶の新たな需要を創造し、消費の拡大に繋げることを目的とする

審査；商品として販売可能なものとする。商品形態と内質について審査する。

審査方法など；

商品のコンセプト、パッケージ、ネーミング、コストパフォーマンスなどの商品形態と香氣・滋味の内質により評価する。

採点は合議制によらず個人制。審査は、商品形態から始め、並べ替えしない

商品形態			内質		合計
コンセプト・名称	パッケージデザイン	コストパフォーマンス	香氣	滋味	
20	20	20	20	20	100

国際銘茶品評会



審査用茶杯



審査にあたり、個々の出品茶ごとに評価用紙、茶杯、茶碗、拝見盆が準備され、浸出液が入られる



①外観の審査から開始



拝見盆は木製の白色盆



②茶種担当主任による基本点の提示

世界緑茶コンテスト



②香氣の評価



①商品形態の評価

コンセプト、名称については事前に書類で把握した後、出品商品で確認。パッケージデザイン、コストパフォーマンスなどは商品の包装と茶の外観から判断する



③滋味の評価



1碗づつコメントと評価点を筆記者が記入

国際銘茶品評会



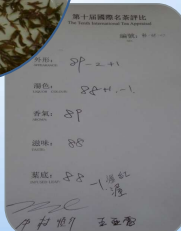
③香氣の評価



④滋味の評価



⑤茶殻の評価。茶杯の蓋を使用する場合が多いが、トレイに水を張りその中に茶殻を入れて評価する方法もある



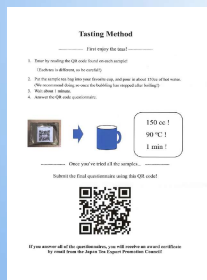
評価用紙；審査茶ごとに1枚の用紙が準備され、審査主任の基本点に対し、個々の審査員はプラス、マイナス(±)評価点を記入し、全員の点数を加減して最終評価点とする

withコロナ禍における審査

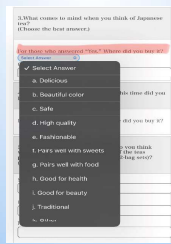


☆審査していただく茶を送付
☆淹れ方などを書面で指示
☆個別評価

QRコードの使用により、同時にアンケートもたやすくとれるし、海外でも容易に審査が可能となる



淹れ方は簡便に



同時に、アンケート



各種品評会の課題など

品評会の種類	課題など
全国茶品評会	<ul style="list-style-type: none"> 時代のニーズに応じた配点方法 審査基準の改善 需要拡大目線の低下
日本茶Award	<ul style="list-style-type: none"> 審査法のグレードアップ 目標設定の明確化 出品茶の意向と淹れ方の不整合性
国際銘茶品評会	<ul style="list-style-type: none"> 審査の安定性 情報不足 日本茶審査員の養成
世界緑茶コンテスト	<ul style="list-style-type: none"> 商品価値と評価の不整合性 商品と淹れ方の不整合性 経済背景の異なる商品に対する評価基準

茶のキャラクターホイール



今後、望まれる評価法(品評会)等について

☆ 目的に応じた評価法の採用

- ★ 茶の魅力を高めるための評価法
- ★ 茶の幅を広げるための評価法
- ★ 新技術・品種導入を誘発するための評価法
- ★ 消費拡大を目的とした評価法

☆ 評価に係る用語、技術、道具等の検討

消費者には茶のわかりやすい表現方法が必要



お茶の魅力を消費者にわかりやすく伝えるための評価

各々の茶が持つ特性を誰にでも理解できる用語で説明することが必要

⇒説明法、コメント法、キャラクターホイールの活用

