

HighLight

今月の
注目

1

産地としての力強さが示された品評会

今年の一審茶の出来栄を 審査する町茶品評会を開催

町茶品評会が農林業センターで開催され、優等に手摘みの部は相藤令治さん(藤川)、機械摘みの部は川崎好和さん(藤川)がそれぞれ選ばれた。

全体のバランスが整った良品が出品され、審査員からも高評価。

一番茶の出来栄を審査

川根本町茶業振興協議会(会長・佐藤公敏町長)は7月3日、町農林業センターで平成25年度の町茶品評会を開催しました。

出品総数は手摘みの部6点、機械摘みの部27点。昨年度よりも出品総数は9点増えました。

審査方法は全国茶品評会の審査基準に準じて行われ、審査順序と点数配分



香気

は両部門とも外観20点、水色30点、香気75点、滋味75点の計200点で、一番茶の出来栄を競い合いました。

川根茶として恥じるいっのな
良品がそろろう

審査員は県志太榛原農林事務所とJ A経済連の職員4人が務めました。審査員の講評は次のとおり。

▼出品点数も増加傾向にあり、出品茶全体のレベルも向上している。

▼手摘みの部は、全体を通して外観、内質とも良好であり、特に優等受賞茶については全体のバランスが整い秀逸であった。また、入賞茶についても、洗練された川根茶らしさがあり、良品がそろっていた。

▼機械摘みの部は、入賞茶は外観、内質とも良好で、特に優等、一等のものは手摘み茶に匹敵する良品であった。

▼全体では、今年の一審茶生育期の冷え込みや少雨等異常気象の状況を踏まえれば両部門とも、銘茶の産地である川根茶として恥じることのない良品が出品されており、産地としての力強さが示された品評会であった。

結果は次のとおりです。

【手摘みの部】

- ▼優等Ⅱ相藤園・相藤令治(藤川)
- ▼一等Ⅱ相藤園・相藤直紀(藤川)
- ▼二等Ⅱ高田農園・高田智祥(藤川)
- ▼三等Ⅱティーサークル徳山

代表・中野利広(徳山)

【機械摘みの部】

- ▼優等Ⅱ松島園・川崎好和(藤川)
- ▼一等Ⅱ高畑園・代表高畑裕(上長尾)
- ▼二等Ⅱ高木郷美(下長尾)
- ▼三等Ⅱ下泉製茶組合

組合長・松下待男(下泉)

- ▼三等Ⅱくのわき茶農業協同組合

代表理事組合長・寺西勤(久野脇)

- ▼三等Ⅱ上長尾製茶組合

組合長・春澤修(上長尾)

水色



外觀



【茶品評会で「川根茶」を勉強している新川さんにインタビューしました】

新川和江さん (北海道石狩市出身) 日本茶インストラクター第13期生

◆日本茶インストラクターになったきっかけ
ジュニア野菜ソムリエの資格を取得後、日本茶の魅力に目覚めました。「自分が本当に好きなのはお茶だ！」という思いから勉強し、日本茶インストラクターになりました。

◆川根本町との出会い

北海道には茶畑がなく、お茶どころで日本茶の勉強がしたいと考えていたところ、本町の川崎好和さんを紹介され、4月下旬に来町。静岡のお茶ならばどれも一緒だろうと考えていましたが、川根茶の味に衝撃を受けました。

◆川根茶の魅力

川根茶の魅力は、なんともいえない甘み

に加え、炭火で仕上げるなど、茶農家ごとに持つ独特のこだわり。生産者の情熱を日本茶インストラクターとして広めていきたいです。

◆茶品評会に出席して

長年培われた本物を見る目により同じように見える川根茶でも、的確に審査をしていると感心。滋味や香気は、インストラクターの試験でも経験しましたが、審査員のようなレベルになれるよう勉強していきたい。茶価が下がっても川根茶は、大量生産のお茶とは違う。「生産者のこだわり」「本物の味」「希少価値」を前面に押し出して、勝負していくべきだと思います。これからも応援していきます。

