



審査基準



毎年9月に行われる「鹿児島県茶品評会」では、かごしま茶の品質向上や経営の安定向上を図ることを目的に「普通煎茶」や「深蒸し煎茶」などの審査が行われています。

お茶の優劣は人の味覚や嗅覚による部分が大きいいため、分析機器を用いた科学的検査ではなく、熟練の審査技術を持った審査員が官能検査で審査を行います。

voice

Q お茶の品評会ってどうやって審査しているの?

審査は外観・香気・水色・滋味の4つの項目で実施し、まず外観から茶碗に茶葉を入れてお湯を注ぎ香りを審査した後、茶殻を取り除き、水色を確認していきます。最後に一つずつスプーンですくって口に含んで味を審査します。審査項目ごとに出品茶を点数の高い順番に並び変えて、合計点で順位が決定されます。

鹿屋市は市町村ごとの入賞者上位5点の合計点により競う深蒸し煎茶の「産地賞」を、今年で3年連続受賞しました。

普段何気なく口にしてはお茶も、茶農家さんが長い年月をかけ創意工夫することできており、産地や製造方法によって味や香り、色が異なります。この機会に改めて「かのや深蒸し茶」を味わい、鹿屋のお茶の素晴らしさを感じてみてはいかがでしょうか。

！ 普通煎茶と深蒸し煎茶の違い

茶園で栽培された生葉は摘み取った時点から発酵が始まります。この発酵を熱処理で止めて作るのが「不発酵茶」です。普通煎茶と深蒸し煎茶はこの不発酵茶に分類され、蒸す時間(熱処理)が普通煎茶よりも2倍以上長いのが深蒸し煎茶になります。蒸し時間が長いため形状は細かく、お茶の味や色が濃く出るのが特徴です。

お手数ですが
63円切手を
お貼りください

8 9 3 - 8 5 0 1

POST CARD

皆さんからのお便りを募集

鹿屋市役所 政策推進課
広報かのや
KANOYA 「読者のひろば」係 行

広報誌への感想や取り上げてほしい話題のほか、市へのご意見、地域のイベントや写真など多くの情報をお寄せください。

お便りの中から、抽選で特産品等をプレゼントします。たくさんのご応募お待ちしております！

※掲載時に原稿の一部を手直しする場合があります。

〒893-8501
鹿屋市共栄町 20-1
政策推進課
「読者のひろば」係
☎ 0994-31-1123

お名前/ふりがな

電話番号

ペンネーム ※未記入の場合、イニシャルで掲載します

年齢/性別

ご住所 □□□-□□□□

歳 男・女
プレゼント 要・不要