

第65回兵庫県茶品評会（荒茶部門）開催要領

1 趣 旨

本県茶生産の拡大と新たな需要を創造するため、会員が生産した茶についての品質を競うことと、生産技術、茶葉加工技術の向上や改善を図ることを目的とする。

2 名 称

第65回兵庫県茶品評会 荒茶部門

3 開催日程

審査会 令和7年7月4日（金）

表彰式 令和7年8月6日（水）（予定）

4 開催場所

審査会 JA兵庫六甲三田営農総合センター（〒669-1514 三田市川除677-1）

表彰式 JA兵庫六甲三田営農総合センター（予定）

5 主 催

兵庫県茶業振興協会、兵庫県

6 内 容

（1）出品資格

出品者は10アール以上栽培する茶生産者及びその団体とし、出品茶は令和7年に県内で生産された荒茶とする。

（2）出品茶の種類及び量目

種 類	出 品 量 目	備 考
せん茶	500 g	審査及び展示に要する量目

ア 出品は、2点以上であってもさしつかえない。

イ 出品量目不足のものは、参考品扱いとする。

（3）出品申込み及び出品期待点数

ア 出品茶の申込みは、団体ごとに別紙様式の出品申込書を、令和7年6月13日（金）までに最寄りの農林（水産）振興事務所に提出することとし、農林（水産）振興事務所は記載事項の内容を確認の上、令和7年6月20日（金）までに農産園芸課（兵庫県茶業振興協会事務局）へ報告すること。

イ 農林（水産）振興事務所ごとの出品期待点数は次のとおりとする。

事務所名	出 品 期 待 点 数	備 考	事務所名	出 品 期 待 点 数	備 考
阪 神	45	三田市	朝 来	5	朝来市
加 東	10	加東市	丹 波	40	丹波篠山市
			計	100	

（4）出品茶搬入期日及び場所

ア 出品茶は、農協等関係団体でとりまとめ令和7年6月16日(月)から6月20日(金)までに「農協市場館パスカルさんだ」へ送付もしくは「JA兵庫六甲三田営農総合センター」搬入する。

〒669-1514 三田市川除677-1
農協市場館パスカルさんだ一番館あて
連絡先：JA兵庫六甲三田営農総合センター
TEL：0795-563-4192
FAX：079-564-2941

イ 出品茶の容器、袋等には、出品者の住所及び氏名を明記する。

ウ 出品茶の容器、包装及び搬入に要する経費は、出品者の負担とする。

(5) 出品茶の帰属

出品茶は、参考品を含め兵庫県茶業振興協会に帰属するものとする。

(6) 審 査

ア 出品茶の審査は別紙Iの審査規程に基づき行う。

イ 審査長及び審査員は、別紙IIのとおりとする。

(7) 出品茶の展示

上位入賞した出品茶は展示会において公開展示するものとする。

(8) 審査結果の公表

審査結果については、氏名、市町名、点数、順位を原則公表するものとする。

(9) 賞

審査の結果に基づき次のとおり賞を贈る。

農林水産大臣賞

近畿農政局長賞

兵庫県知事賞

日本茶業中央会長賞

全国茶生産団体連合会長賞

兵庫県農業会議会長賞

兵庫県農業協同組合中央会長賞

全国農業協同組合連合会兵庫県本部長賞

兵庫県茶業振興協会長賞

日本茶インストラクター協会兵庫県支部長賞

以上 各1点

地域優良賞

以上 地域ごとに1点

※特別賞（審査員全員が適当と認めた場合）

(別紙様式)

令和 年 月 日

農林（水産）振興事務所長 様

団体名
代表者名

第65回兵庫県茶品評会（荒茶部門）出品の申込みについて

のことについて、下記のとおり出品を申込みます。

記

番号	品種名	出品点数	出品者		出品茶到着 (予定)日
			住所	ふりがな 氏名	
合計					

※到着(予定)日は、「JA兵庫六甲三田営農総合センター」に到着する(予定の)日を記入願います。

第 6 5 回兵庫県茶品評会審査規程（荒茶部門）

- 1 審査は、この品評会の趣旨にのっとり、茶の内質の良否に重点をおき、商品価値を参酌して行う。
- 2 審査方法は、別記 1 の標準審査法によるものとし、項目別採点の最高点は別記 2 の審査採点基準表のとおりとする。
- 3 審査は公平を期するため審査番号を用い、項目別に審査員の合議によって判定付点する。
- 4 審査結果の優劣は、審査得点の合計により決定する。
 - (1) 審査得点の合計が同点のときは、内質得点の多いものを上位とする。
 - (2) 内質得点も同点のときは、香氣と滋味の合計得点の多いものを上位とし、香氣と滋味の合計得点も同点のときは、滋味の得点の多いものを上位とする。
- 5 賞は、審査長が審査員に諮って決定する。
- 6 出品者は、審査の決定に対して異議を申立てることはできない。
- 7 その他審査に関し必要な事項は、審査長が審査員に諮って定める。

(別記1)

標 準 審 査 法

- 1 審査試料として、出品茶1点につき150gを採取する。
- 2 出品茶の品質鑑定は、審査員の感覚による。
- 3 審査は、次の項目について行う。
(1) 外観 、 (2) 内質 (滋味、水色、香気)
- 4 内質の審査は、次の方法により行う。
(1) 水色、香気及び滋味の1点1回の試料茶量目は、3gとする。
(2) 浸出は、熱湯浸出法とし、水色及び滋味の浸出時間は5分間とする。

(別記2)

審 査 採 点 基 準 表

項 種 目 類	外 観	内 質			計
		滋 味	水 色	香 氣	
せ ん 茶	30点	70点	30点	70点	200点

(別紙Ⅱ)

第65回兵庫県茶品評会審査員（荒茶部門）構成

区分	所属	備考
審査長	兵庫県立農林水産技術総合センター 北部農業技術センター	試験研究機関
審査員	〃	〃
審査員	日本茶インストラクター協会兵庫県支部	消費者代表
審査員	〃	〃
審査員	兵庫県農林水産技術総合センター 企画調整・経営支援部	普及指導機関
審査員	〃	〃
審査員	〃	〃
審査員	農業改良普及センター	〃
審査員	〃	〃