

<参考資料>

1 「荒茶」とは

荒茶は、摘み取った茶葉（生葉）を蒸熱又は釜炒り、揉み、乾燥等の加工処理をして製造したものです。その後、火入れや選別等を経て製品化されるものは「仕上げ茶」と呼ばれます。

2 「蒸し製玉緑茶」とは

蒸し製玉緑茶は、若く柔らかい芽（みる芽）を摘み取って製茶されることから、さわやかな香りが立ち、コクのあるうま味が特徴です。

現在、日本で飲まれているお茶はほとんどが蒸し製で、なかでも茶葉がまっすぐに伸びた「煎茶」が主流です（写真 1）。蒸し製玉緑茶の製造過程には、煎茶と異なり、生葉を蒸して加工した後にまっすぐ整える工程（精揉）がないため、仕上がった茶葉はグリッと丸い形をしています（写真 2）。



写真 1 煎茶の荒茶



写真 2 蒸し製玉緑茶の荒茶

3 「釜炒り茶」とは

釜炒り茶は、釜香といわれる香ばしい香りがあり、お茶を入れたときの色あいは透き通った黄金色で、ほのかな甘みで飲んだ後にすっきり感があるお茶です。

生葉を熱した釜で炒る伝統的手法で製造されるお茶で、仕上がった茶葉は勾玉（まがたま）のように曲がった形をしています。佐賀県の「釜炒り茶」の歴史は古く、1504年に、明の陶工「紅令民（こうれいみん）」が南京釜を持ち込んで炒葉製茶法（いりはちゃせいほう）を伝え、嬉野式の釜炒り茶が誕生しました。

4 全国お茶まつり及び全国茶品評会の概要

全国お茶まつりとは、全国の茶関係者が集い、年に一度開催されるイベントです。全国の茶産地から出品された茶の審査が行われ、その年の優秀な茶を選定する全国茶品評会のほか、式典（授賞式等）や茶の消費拡大イベントなどが実施されます。

全国茶品評会は、全国の茶生産府県から選抜・出品された荒茶を対象として行われる品評会で、お茶まつりの中核をなす行事です。

例年、7茶種8部門で約900点の出品があり、部門ごとに農林水産大臣賞等の特別賞が付与されます。