

〈特

管内の茶工場と茶問屋がそれぞれ最高賞である農林水産大臣賞に輝きました。 日々の絶え間ない努力と磨かれた技術が形となる品評会で、今年度 最高のお茶を作る生産者と、最高のお茶に仕上げる茶師。

掛川茶のおいしい理由がここにあります。

東山茶業組 合



やまとう深楽し茶東茶業組を

山啓製茶

山東茶業組合

(深蒸し煎茶の部)

等席



する思

第76回 全国茶品評会

令和4年 8月23日(火)~26日(金) 会場:宇治茶会館(京都府宇治市)

深蒸し煎茶の部(出品97点)

1等1席 山東茶業組合工場長(東山)

1等2席 東山茶業組合工場長(東山)

1等4席 掛川中央茶業 青年部 (上內田)

1等3席 東山茶業組合 (東山

2 等 原田総合製茶 (原田) 山東茶業組合 (東山) まるやま農場 深蒸し茶研究会 (上内田) 夢路 松下園 (西山口) 夢路 松下園 (西山口) まるやま農場 部長 (上内田)

3 等 掛川城南茶業組合 工場長 (上内田) 掛川城南茶業組合 (上内田) 東山口総合製茶 (東山口) 中山茶業組合(日坂) 清風園 工場長(原田) 五明茶業組合 (西郷)

静岡県茶品評会 第57回

会場:(㈱静岡茶市場(静岡市葵区)

深蒸し煎茶の部(出品93点)

1等1席 東山茶業組合工場長(東山)

農林水産大臣賞

1等2席 山東茶業組合 (東山)

等 東山茶業組合 (東山) 原田総合製茶 工場長 (原田) 五明茶業組合 (西郷) 原田総合製茶 (原田)

3 等 夢路 松下園 (西山口) まるやま農場 部長 (上内田) 掛川中央茶業 研究部会 (上内田) 夢路 松下園 (西山口) まるやま農場 深蒸し茶研究会 (上内田)

東京都優良茶品評会

令和4年 7月19日(火)~20日(水) 出品社数34社 総出品数84点

都の華の部

1等1席 山啓製茶 (東山口) 農林水産大臣賞

都の香の部

1等1席 山啓製茶 (東山口)

1等2席 丸山製茶 (上内田)



同組合は、昨年にも第 ック茶の: 回を誇る の部)

茶工場。 同賞の受賞が で大臣賞を受賞す 進会(深蒸し煎茶 48回関東ブロ 長い 工場長

上に丁寧に摘んでくれた組合員の う工場長の杉山敏広さんは「蒸いつもと同じように製造したと 方に気を付けている。

揉んだ被覆茶は小売りもし 席を受賞した同組合。 るような製造を目指していきたおいしいお茶を飲んでいただけおかげで受賞できた。皆さんに と話した 被覆茶の部で も一等 て



処東山」。季節限定品など豊富な種類のお茶 が並びます。(掛川市八坂882-1)

きっっち・… ちょうしかった。 はブレンドが難しかった。 お茶のるし良くもなる。 お茶のレンドによって悪くもな いたい」と今後への意欲川茶の良さを知ってもら良いお茶を作り続けて掛

渡辺高良営業部長は「ブ

語り り丁寧にやってもらうようお員には一芯二葉での手摘みを ます た と杉山 日裕朗代表理事はてもらうようお願

つも以

工場長には表彰式の壇上に上がってもらいた理事は「製造を支えてくれて感謝している。

伊藤智章代表

人は呼びかけます ぜひ飲んでみてほしい」 「自工場で

当に良かった。

どこにも負けな

い茶を作り

を引っ張っていきた

若手が主体となり茶の製造を行い

ます。

そ

平井祐弥さんは「受賞できて本

て本当にうれ

٤

いう思い

があったので、

それが実現でき

た

2年前からは、

20代から40代を中

心とし

とねぎら

います

結果に り続けたことが あきらめずに作 ることで はめったにでき /ライド 掛 にい つなが -を持ち、 ます。 は な る

前回、令和元年度の受賞茶。



の部で、山東茶業組関茶品評会は、97

形が良く、

納得のいく出来だった。

出品、

した茶はつや、

色、

考え狙っていた。県内は深蒸し会に対する思いは強く「20周年・創業20周年を迎えた同組合が

賞を取るのは簡単ではない。

はもちろん、

新芽の状態を見極めることが

きた」と振り返ります

茶を製造している。出っを取るという思いから、

ました。

一場長の

本康博さんは「全員が携

わ

り

た

た賞

各個人が持ち寄っ

合が5年ぶり6回目の農林水産大臣賞に輝き点が出品した深蒸し煎茶の部で、山東茶業組

受賞歴多数の 茶工場

合が農林水産大臣賞の栄冠を勝ち取りましが出品した深蒸し煎茶の部では、東山茶業組て開かれた「第57回静岡県茶品評会」。 33点

の3日間にわたり、

静岡茶市場に

神奈川の優良茶品評会で、

しています。

斎藤徹社長は「農家の皆さんに

と話

B

上品ないで、「大き感謝したい」とのお茶を火入れする作業はのお茶を火入れする作業は「何種

高級茶の持りる作業は、党長は「何種類な

らお茶が集まる中での二連覇出すように工夫した。全国かに集中力が必要。高級茶の持つのお茶を火入れする作業は、常のお茶を火入れする作業は、常

明治35年創業の同社は、

これまでに東京や 大臣賞を14回受賞

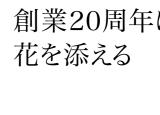
連覇となりました。

東山茶業組 第会」。 93点

東山茶業組合

創業20周年に

花を添える



審査する「第50回東京都優良茶品評会」が開

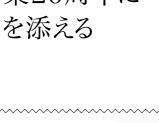
山啓製茶(東山口)が仕上げ茶1

キロフ

んな全国の茶処にある茶問屋が作ったお茶を

円の「都の華」部門で農林水産大臣賞を受賞し

前回も大臣賞を受賞し



茶農家から荒茶を仕入れ、

火入れ、選別、

ンド

を行

お茶を仕上げる茶問屋。



する

全国屈指のお茶が 集まる品評会で 2連覇の偉業