

仕上げ茶勉強会を開催 ～仕上げ加工技術に関心が高まる～



試飲



外観の比較と意見交換

12月20日に、仁淀川流域茶産地振興協議会会員の製品茶（煎茶）9点と県外茶4点を試飲し、味を比較しました。レベルを合わせるため、供試した茶の販売価格は約1,000円/100gとしました。

審査員（会員）20名が「好み」により1位から3位までを選び、順位ごとに点数を付けて、合計点で順位を競いました。1位は東京の茶商が仕上げた茶、2位は高知（池川茶業組合）、3位は京都となりました。また、県外の茶は丁寧に仕上げられており、県内茶は外観（見た目）で劣るものが多く見られました。

審査員（会員）からは、「仕上げ加工を見直さないといけない。」「見た目が違う。」などの意見が聞かれました。