

「ふじのくに山のお茶 100 選」銘茶コンテスト 2019 開催要領

1 趣旨

山のお茶の消費拡大のため、「茶の都しずおか」が誇る豊かな気候風土や優れた技術によってつくられた香味や外観等に特色を持つ銘茶を、「ふじのくに山のお茶 100 選」として認定するコンテストを開催する。

2 名称 「ふじのくに山のお茶 100 選」銘茶コンテスト 2019

3 主催 静岡県中山間 100 銘茶協議会

4 出品茶の条件

- (1) 出品茶は、香味や外観等に個性的な特色を持つこと。
- (2) 出品茶は、静岡県の中山間地域及び高地、丘陵、台地、傾斜地の茶園の生葉を用いて製造された商品であること。中山間地域とは、地域振興 5 法(特定農山村、山村振興、過疎、半島、離島)の指定地域及び静岡県知事が指定する地域(知事特認地域：2000 農業センサスの中間・山間地域)。
- (3) 出品茶は、チャ (*Camellia Sinensis*) を原料としたものであること。
- (4) 出品茶は、水(湯)等で抽出し、飲料に供するものとし、品種や製法は、問わない。
- (5) 出品茶の製造などに必要な経費は、応募者が負担すること。
- (6) 出品茶に係る特許、実用新案、商標登録などは、応募者の責任で処理すること。
- (7) 既認定茶についても出品し、品質を確認する。
- (8) 出品茶は、販売価格が 1 k g あたり 1 万円以上であること。

5 応募資格

- (1) 応募者は原則として中山間地域の茶生産者等であるが、新しい発想で銘茶づくりに取り組む者であれば、中山間地域の茶生産者に限らない。その場合は、4(2)の条件に当てはまる茶園を所有する茶生産者と連携すること。
- (2) 出品茶が「ふじのくに山のお茶 100 選」に認定された場合、「静岡県中山間 100 銘茶協議会」(以下、「協議会」という。)に入会し、認定茶の販売促進活動を行うこと。すでに入会している会員については加入を継続すること。
- (3) 協議会で行う展示会・商談会等で使う試飲用のお茶を提供できること。
- (4) 生産履歴が求められた場合は、速やかに提出できること。

6 認定予定数 100 点程度

7 応募方法

(1) 申込書の送付

出品茶ごとに【「ふじのくに山のお茶 100 選」銘茶コンテスト 2019 申込書】(様式第 1～2 号)を作成し、以下の送付先にメールで送付する。

ア 送付先

宛 名 静岡県経済産業部農業局お茶振興課 100 銘茶協議会担当 (關田)
住 所 〒420-8601 静岡市葵区追手町 9-6 静岡県庁東館 9 階
T E L 054-221-2684
F A X 054-221-2299
E-mail ocha-shinko@pref.shizuoka.lg.jp

イ 申込期限

令和元年 9 月 20 日 (金) 必着

(2) 出品料の振込

ア 出品料 出品茶 1 点当たり 5,000 円

イ 振込先

銀行名	株式会社静岡銀行 安西支店
種別	普通
名義	シズカケンチュウサカンビヤクメイヤキョウギカイ 静岡県中山間 100 銘茶協議会
口座番号	0596490
摘要	振込人氏名欄に「出品者名」を記入

ウ 振込期限 令和元年 9 月 20 日 (金)

エ その他

- ・コンテストの結果、認定茶にならなかった場合も出品料の返金を行わない。
- ・振込手数料は出品者様にご負担下さい

(3) 出品茶の送付

ア 出品量 出品茶 50 g × 2 本 (無償提供)

イ 送付先

宛名 静岡県農林技術研究所茶業研究センター 100 銘茶コンテスト担当

住所 〒439-0002 静岡県菊川市倉沢 1706-11 電話 0548-27-2880

※送料は出品者様にご負担下さい

ウ 送付方法

内容票 (様式第 3 号) を容器に貼付し、外装に「出品茶同封」と朱書きすること。

エ 送付日 令和元年 9 月 26 日 (木) 又は 27 日 (金) (日付指定)

8 審査会の開催

(1) 日時

令和元年 10 月 7 日 (月)、8 日 (火) 午前 9 時 30 分から午後 5 時 30 分まで

(2) 場所

静岡県男女共同参画センターあざれあ 3 階 生活関連実習室

(静岡県静岡市駿河区馬淵 1-17-1)

(3) 審査方法

・審査員が「コンセプト」「品質」「コンセプトと品質の整合性」の 3 点を基準とした審査を行い、認定茶を決定する。

・新規出品茶については、出品者が品質審査に利用するお茶を淹れながら、出品茶のコンセプト等について説明し、審査員の質問に対して応答する面接形式とする。出席できない出品者は、必ず代理の者を出席させること。

※審査日時の詳細については出品者に後日通知する。

・審査員の出品茶に対するコメント等については、後日、出品者 (新規出品茶の出品者は全員、更新出品茶の出品者は希望者のみ) に送付する。

(4) 審査員特別賞

審査員が特に推薦する認定茶には、審査員特別賞を授与する。

(5) その他

・応募者は、審査の結果に対して異議を申し立てることができない。

・入賞者決定後において、出品茶の条件及び応募資格を満していないことが明らかになった場合、選定を取り消すことがある。

9 審査結果

出品者に通知するとともに、静岡県お茶振興課HPにて発表する (10 月末予定)。

受付番号

様式第1号

「ふじのくに山のお茶100選」
銘茶コンテスト2019 申込書（個票）

令和元年 月 日

静岡県中山間100銘茶協議会長 様

出品者名（代表者名及び出品団体名又は、出品者氏名）	(ふりがな)	
出品者の連絡先	住所	(ふりがな)
		〒
	電話	— () —
	F A X	— () —
	E-mail	

「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2019 開催要領について了承し、下記のとおり申し込みます。

記

出品茶名			
分類		不発酵茶 ・ 微発酵茶 ・ 半発酵茶 ・ 発酵茶	
小分類	不発酵茶	普通煎茶 ・ 深蒸し煎茶 ・ かぶせ茶 ・ 玉露 ・ 釜炒り茶 ・ ぐり茶 ・ ほうじ茶 ・ その他()	
	発酵茶	包種茶 ・ ウーロン茶 ・ 紅茶 ・ 後発酵茶	
品 種			
生葉生産地		※ できるだけ細かく記入してください（例：静岡市葵区追手町）	
生葉生産地の標高		※ わかれば記入してください m	
山のお茶100選 2018の認定		有 ・ 無 (更新) (新規)	審査員のコメントの希望 ※更新の場合のみ 有 ・ 無
出品協力者 (住所・氏名)			

「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2019

出品茶のコンセプト

出品茶名			
キャッチフレーズ 15字以内		例) 若葉の香りとほのかな甘み、水出しでスッキリ飲める 等	
出品茶の特徴 100字以上150字以内		※ 栽培や製造のこだわり、香味の特徴 等	
出品茶の淹れ方		審査では、不発酵茶は湯量200ml(急須)、発酵茶等は湯量400ml(ティーポット)で浸出します。不発酵茶は、同条件で2回浸出し、400mlにして審査します。 ※お茶の葉の量と浸出時間を記入し、湯温に○をつけてください。	
		お茶の葉の量 (g)	g
		湯量 (ml)	200ml(不発酵茶) ・ 400ml(発酵茶等)
		湯温 (°C)	熱湯 ・ 約90°C ・ 約80°C ・ 約70°C 約60°C ・ 約50°C ・ 常温水出
		浸出時間 (秒)	秒
出品茶の販売価格		円	内容量 g
主な販売店 または 問い合わせ先	名称		
	住所	〒	
	電話	- () -	
	URL		

受付番号

様式第3号

「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2019
出品茶内容票（貼付用）

出品者名（代表者名及び出品団体名又は、出品者氏名）	
出品茶名	
分類	不発酵茶 ・ 微発酵茶 ・ 半発酵茶 ・ 発酵茶

※この票は、出品茶容器に貼付してください。

※受付番号の欄は、記入しないでください。

受付番号

様式第3号

「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2019
出品茶内容票（貼付用）

出品者名（代表者名及び出品団体名又は、出品者氏名）	
出品茶名	
分類	不発酵茶 ・ 微発酵茶 ・ 半発酵茶 ・ 発酵茶

※この票は、出品茶容器に貼付してください。

※受付番号の欄は、記入しないでください。

受付番号

様式第3号

「ふじのくに山のお茶100選」銘茶コンテスト2019
出品茶内容票（貼付用）

出品者名（代表者名及び出品団体名又は、出品者氏名）	
出品茶名	
分類	不発酵茶 ・ 微発酵茶 ・ 半発酵茶 ・ 発酵茶

※この票は、出品茶容器に貼付してください。

※受付番号の欄は、記入しないでください。