全国茶品評会 佐賀大会

「うれしの茶」が2部門（蒸し製玉緑茶の部・釜炒り茶の部）で最高賞を受賞!!



全国の茶生産者がお茶の栽培・製造技術の日本一を競う、国内最高峰のコンテストである「全国茶品評会」。外観や香り、味などを厳しく審査し、最高賞には農林水産大臣賞が授与されます。記念すべき第80回となった今年は、27年ぶりに佐賀県嬉野市を舞台に熱い審査が繰り広げられました。

8月25日(火)～28日(金)開催
全国茶品評会

国内のお茶生産者が栽培や製茶の技術を競い合い、茶の生産技術及び品質の向上を図ることを目的として開催されています。今年は、7茶種8部門に全国から814点が出品され、各県の試験場の方や産地の研究員、JA関連の方などで構成された20名の審査員により、厳正な審査が行われました。



全国茶品評会の「8部門」

- 普通煎茶 10kgの部
- 普通煎茶 4kgの部
- 深蒸し煎茶の部
- かぶせ茶の部
- 玉露（ぎょくろ）の部
- てん茶の部
- 蒸し製玉緑茶（むしせいたまりょくちゃ）の部
- 釜炒り茶（かまいりちゃ）の部



主な審査項目

1 外観（がいかん）	2 香気（こうき）	3 水色（すいしょく）	4 滋味（じみ）
茶葉の形状・色沢など	茶を淹れた際の香り	茶の浸出液の色や明るさ	茶の味、うま味、渋みなど

佐賀県のお茶は、主に「蒸し（むし）製玉緑茶（せいたまりょくちゃ）」と「釜炒り茶（かまいりちゃ）」が生産されており、両部門で4年連続最高賞を獲得することができました。

8月28日(金) 受賞報告会

嬉野市中央体育館(U-Spo)で行われた全国茶品評会の審査結果発表。うれしの茶の「4年連続4冠」という偉大な記録が打ち立てられました。

蒸し製玉緑茶の部　一等一席　農林水産大臣賞
淀石銘茶研究会　白川 稔様

釜炒り茶の部　一等一席　農林水産大臣賞
嬉野南部釜炒茶業組合　吉牟田 由紀子様

報告会では、山口市長から、その栄誉を称えるお祝いの言葉が述べられ、記念撮影などで会場は大いに盛り上がりました。



淀石銘茶研究会
白川 稔さん

お茶づくりのこだわり

- うれしの茶発祥の地である不動山の土地を選定
- 夏場の暑さから茶葉を守るため、手間とコストのかかる栽培技術
- 鹿島地区の施設で自家配合した肥料を使用

佐賀嬉野白川製茶園
〒843-0304
嬉野市嬉野町大字岩屋川内乙3114
HPはこちら
0954-42-2090

嬉野南部釜炒茶業組合
吉牟田 由紀子さん

お茶づくりのこだわり

- 最高級の香りを出すための肥料と徹底した茶園管理
- 最高の香りが引き出される一瞬を捉える茶職人ならではの五感
- 天候と真摯に向き合う粘り強い精神

嬉野南部釜炒茶業組合
〒843-0304
嬉野市嬉野町大字岩屋川内乙2552-1
HPはこちら
0954-42-2553

日本一に輝いた嬉野の匠

生産者の紹介とインタビュー



蒸し製玉緑茶の部
農林水産大臣賞
白川（しらかわ） 稔（みのる）さん

受賞された今のお気持ちをお聞かせください。

27年ぶりの地元開催ということで、何としても最高の結果を残したいという強い思いがありました。この不動山の地で仲間と切磋琢磨してきた努力が実を結び、農林水産大臣賞をいただけたことは本当に嬉しいです！

お茶づくりで一番嬉しいのはどんな時ですか？

お客さんが「うまい！」と言ってくれる瞬間が一番嬉しいです。私は一番茶の8割を自分で直接販売しています。うれしの茶の魅力を伝えたくて、北は北海道まで行きますよ！これからも皆さんに『美味しい』と喜ばれるうれしの茶を届け続けたいです。

今後、どのようなお茶作りを目指されますか？

今回の受賞も新たなスタートラインだと思っています。息子と一緒にお茶づくりをしていますが、息子には僕よりもっと大きな賞を取る大きな人物になってほしいです。



釜炒り茶の部
農林水産大臣賞
吉牟田（よしむた） 由紀子（ゆきこ）さん

受賞された今のお気持ちをお聞かせください。

まさか自分が日本一に選ばれるとは思ってもみなかったので、驚きと同時に感謝の気持ちでいっぱいです。組合の仲間や、これまで技術を繋いできてくれた先人たちの支えがあったからこその受賞だと感じています。

お茶づくりのどんなところにご苦労されていますか？

自然相手なので、毎年同じことをしていても同じようにはいきません。特に今年は雨も降らず、とても苦労しました。周りの方にご指導いただきながら精進していきます。

釜炒り茶の魅力と、これからの意気込みを教えてください。

釜炒り茶独特のすっきりとした味わいと豊かな香りは、一度飲んだら忘れられない魅力があります。職人の勘が必要とされる難しいお茶ですが、今回の受賞を励みに、この大切な伝統の灯を絶やすことなく、次の世代へ繋いでいきたいです。

11/21(土)・22(日) 「SAGA茶祭2026」開催!

日本一の「うれしの茶」を体感しよう！



品評会の入賞者を称える
「大会式典・褒賞授与式」が11月21日(土)に
ミズウェルビーホール(佐賀市文化会館)で開催されます。
また、11月21日(土)～22日(日)の2日間、
佐賀県立博物館・美術館前などで
一般向けイベント「SAGA茶祭2026」が開催。
全国の有名茶や限定お茶スイーツの販売、
美味しい淹れ方体験など、お茶の魅力を五感で楽しめる2日間です。
ぜひご家族揃ってお出かけください。



全国茶品評会出品茶の販売

普段お目にかかることのできない
全国から集まった品評会の
出品茶を購入できます！
ばら売りや7茶種と
ミニ湯呑がセットになった
アソートセットもあるよ

体験や販売など、見どころ満載！
詳しくは右記のコードからご確認ください。

イベント盛りだくさん！

- 茶歌舞伎
- 煎茶体験
- 出張足湯
- 佐賀茶BAR
- うれしの茶ロウリュ体験

嬉野温泉の足湯も入れるよ♪

Instagram　ホームページ

T-1グランプリ決勝開催

11/22(日) 11:00▶12:00

佐賀県立博物館 屋外ステージにて

県内の小学3～6年生から日本茶の茶ンピオンが決定！