

鑑定のポイント

【茶種鑑定】

※苦手なお茶・わかりづらいお茶は後まわしにして、わかったお茶については、すぐに記入する。
ここで多少迷うと思われるのは、釜炒り製玉緑茶&蒸し製玉緑茶と、煎茶&かぶせ茶&玉露、
特殊な物が出た場合の紅茶&烏龍茶なので、これについてしっかりチェック！

【荒茶茶期鑑定】 good or bad

※燃れの細い or 太い 芽揃いが良い or 悪い 艶がある or ない 滑らか or かさつく
濃緑&鮮緑 or 赤い&黒い&浅い 茎が少ない&扁平 or 多い&丸い(硬い)
粉が少ない or 多い 重量感がある or ない

※清々しい若葉の香り(みる芽香)&甘涼しい香りがある or ない

※酸味を連想させるような硬葉臭がない or ある

茶葉は手に一杯持つ。一杯に持ってから返し、広げる。 少ないと重さがわからない。

課題茶は欠点のないものが用意されるはずなので、みる芽香 or 硬葉臭が大きなポイントになる。

荒茶茶期、仕上茶外観ともに、葉は丸いのが良く扁平が悪い。茎は扁平が良く丸いのは良くない。

【仕上茶外観鑑定】 good or bad

※燃れの細い or 太い 芽揃いが良い or 悪い 艶がある or ない 滑らか or かさつく
濃緑&鮮緑 or 赤い&黒い&浅い 茎が少ない&扁平 or 多い&丸い(硬い) 粉が少ない or 多い
重量感がある or ない 締りが良い or 良くない

茶葉は手に一杯持つ。一杯に持ってから返し、広げる。 少ないと重さがわからない。

【荒茶内質鑑定】 good or bad

※旨み・甘味・渋味・苦味のバランスがとれている or いない (特に苦味・渋味の突出しているものは良くない)

※舌触りが良い or 悪い (ざらつくものは良くない。まろやかなものが良い)

※アミノ酸の旨みが舌に広がる or 広がらない (もわ〜っと広がるのが良い)

※飲み込んだときの鼻に抜ける香りが爽やか or 青臭い&硬葉臭(すっぱい?)

※網匙ですくって嗅ぐ香りも爽やか or 青臭い&硬葉臭(すっぱい?)

※良いものは香味共に厚みを感じる&やわらかく感じる 悪いものは薄っぺらい&硬く感じる

課題茶は欠点のないものが用意されるはずなので、みる芽香 or 硬葉臭が大きなポイントになる。

匙から吸い込んだ液は、スーッと舌の真ん中を通す&空気と一緒にできるようにズーッ、ズーッ!と吸い込むようにして飲む&ズーッと吸い込んだものを飲み込まずに往復させる・・・の3通りの飲み方をすると情報量が3倍になる。真ん中を通すと渋味は感じづらいが、いっぺんに鼻から香りを抜くことが出来る。ズーッと入れると、空気と一緒にすることで、冷める・滋味が舌に広がる・吸い込んだ空気を鼻から抜くことで長く香気をみられるなどの効果がある。また、往復させると舌の上に広がる旨みや渋味などが確認しやすくなるのと、何度も香りを感じることが出来る。空気と一緒に飲むことは、熱いうちに鑑定することが出来るので、短い時間を有効に使うことが出来る。

どの鑑定についても言えることは、5種あるいは10種をまとめて鑑定しようとするのは良くない。時間が迫ってくるとパニックに陥る。5種の場合、必ず、まず2つか3つのグループに分けることをする。あるいは、1番良いもの&1番悪いものを、まず決める。それから残りの3つをじっくり鑑定する。いずれにしても品質があまり違わない、または判断が難しいなど、近いと思われるお茶をグループ化するのがポイントである。