

14.21

780

14.21-780



1200501163552

0 複写

茶研要報 埼玉縣茶業研究所
第一五號 創立十週年記念
狭山茶品評會出品茶研究報告
埼玉縣茶業研究所編



始



和十四年九月刊

埼玉縣茶業研究所創立十週年記念

狹山茶品評會出品茶研究報告

(指定新第二報)

14.21-780

埼玉縣茶業研究所



農林省新製茶指定試験の基礎的研究の一部として曩に製茶中の全窒素量を基準とせる製茶審査法に付き第一報を刊行公表したるが更に調査研究の結果を茲に第二報として刊行せんとす。

はしがき



發行所寄贈本

埼玉縣茶業研究所創立十週年記念狹山茶品 評會出品茶研究報告

埼玉縣茶業研究所

囑託 宮 地 鐵 治
助手 松 井 久



緒

言

曩昔に筆者等は昭和十三年人間郡、川越市茶業組合主催、第十九回製茶百斤品評會出品茶に對し若干の調査を行ひ、其の成績を發表したが、(埼玉縣茶業研究所發行單行本並に狹山時報十三卷第三號に登載)更に同年狹山茶業研究會主催の元に埼玉縣茶業研究所創立十週年記念狹山茶品評會を舉行せられたるを以て、其の出品茶に對し前回の報告の延長として調査研究せる處があるから茲に其の成績を報告する事とする。本報告を閱覽の勞を執らるゝ諸君は前報告を参照せらるゝ事を希望する。

今回の出品茶の審査には時間の餘裕もあり、研究所に於て技師太田義十氏、技手土屋茂氏、其他の所員により極めて慎重に反復研究せられたのであるから、一般の品評會に於ける審査成績に比し一層正確なるは疑なき處で、特に出品茶全部に對して個別に批評を加へたるを以て當業者の参考となる處少なからざるべく之を狹山茶業研究會に於て單行本とし又狹山時報第十四卷第一號に於て發表した、以下陳ぶる報告は本審査報告とは密接の關係があるから相互参照するの要がある。本研究報告に就き注意すべき要項を便宜の爲め凡例として此處に掲ぐる事とする。

凡例

- 一、下文に「今回の成績表」と稱するは「昭和十三年十二月茶業研究所創立十週年記念狭山茶品評會成績表、狭山茶業研究會刊行」を云ふ（同文は狭山時報第十四卷第一號昭和十四年一月發行にも登載した）
- 二、前回と稱するは昭和十三年度入間郡、川越市茶業組合主催第十九回製茶百斤品評會を言ふ。
- 三、「前回研究報告」と稱するは「昭和十三年入間郡、川越市茶業組合主催第十九回製茶百斤品評會出品茶の研究報告埼玉縣茶業研究所刊行、同文は狭山時報第十三卷第三號昭和十三年十月發行にも登載した）
- 四、主として別表に記せる「成績（表）順位」は今回の成績表に掲げたる品質の順位である。
- 五、前回は百斤品評會と稱し大量出品であつたが、今回は各品一斤宛であつたから二者は量に於て大差あり従ふて出品茶の品質にも多少の差異があつた。
- 六、製茶の評價格は前回は入札販賣せる最高價格（乃ち落札價格）であつて今回は評價に堪能なる茶商四人に別々に評價を求め之を平均せるものである。出品量にも著しき差異あり又評價法及時價の關係もありて稍一致せざる處あるは當然である。
- 七、全窒素量は前回は合品及び特に必要なもののみを分析せるが、今回は全部各別に檢定した、其の定量は松井久が擔當した。
- 八、全窒素量は凡て乾物百分中の量である。
- 九、「アントキアン」の表示は出村技師のアントキアン色彩表に據る同表は號數の順次に倍量を示せるを以て、個々のアントキアンの號の平均と之に相當せる製茶の合品に就き檢定する場合は成績一致せざるも、アントキアン濃度の順位を示す爲め其の平均數を掲げる事とした。
- 一〇、審査上色澤は製茶自体のものとして製茶一定量（三瓦）を審査茶碗に取り熱湯を注ぎて展解せる茶葉とに就き調査した後者の場合に於て色澤の差を明かに識別するを得る事が頗る多い。
- 一一、諸表に記載せる評價人は匿名とし「イロハニ」を以て示した、但し同一の記號を用ひたる者は何れの表にても同一人である。

總論

總論に於ては玉露、葉掛茶、煎茶を一貫して考察せる成績を述ぶる事とする。

（一）全窒素量と品質との關係

今回の成績を述ぶるに先ち、參考資料として昭和十三年四月東京市内の小賣店に就き購入せる製茶に就き本所に於て分析調査せる成績を掲ぐれば次の通りである。（昭和十三年度新製茶指定試験成績三六―四〇頁、謄寫版未公表）

第一表東京市内の小賣茶の全窒素量と價格との關係表

製茶の種類	小賣一斤の價格	平均點數	平均全窒素量
玉露	拾五圓	四	六、三九
同	拾圓	四	六、三七
同	五圓	五	五、八六
同	參圓	三	五、六三
煎茶	參圓	一	五、二九
同	貳圓	三	五、〇八
同	壹圓貳拾錢	三	四、七七
同	壹圓拾錢	二	四、六二
同	壹圓	二	四、〇五
番茶	八拾錢	五	三、九八
同	六拾錢	五	三、六二

本表に示す如く全窒素量と価格は良く、其の順位を一にして居る、而して獨り本表のみならず筆者等は此の種の調査を數回行ひたるが何時も同様の成績を得て居り、少くとも過去及現在の東京市販茶に於ては価格と全窒素量とは其の順位を同じくするものである。

今回の出品茶に於ける成績を挙げ、前回（前回研究報告一頁参照）と對照すれば次の通りである。

第二表 今回及び前回の出品茶に於ける全窒素量と品質との關係

種別	今回の成績			前回の成績		
	平均せる點數	平均價格	全窒素量	種別	入札價格最高平均	全窒素量
玉露	一二	一五、八一	五、七五	玉露	一七、八三	五、六六
蒸掛茶	六	一一、三〇	五、六一	蒸掛茶	一一、六三	五、三一
煎茶(甲) 八圓以上	二三	八、七八	五、三〇	煎茶(甲) 八圓以上	八、二七	五、一四
同(乙) 七圓以上	二八	七、四二	五、一四	同(乙) 七圓以上	六、三七	四、八九
同 七圓未満	六六	六、一八	五、〇〇	同 七圓未満	六、三七	四、八九
煎茶平均	一一七	六、九九	五、〇九			

前表に示せる如く全窒素量と製茶品質とは其順位を一にし、從來の諸種の調査成績と異なる處がない。

(二) 製茶の評價格

製茶に正確なる評價を爲すの極めて肝要なる事は言ふ迄もないが、實際に於ては意外に不正確で特に優良茶に於て然りとす、大量品評會の競賣等に於ては入札者の好み如何によりて相當に著しき差のある事は一般の認むる處である。今回の品評會に於ては熟練なる茶商四人に評價を求めたが、各人の間に相當著しき相異がある。乃ち一貫目の評價格の最高と最低の差は玉露に於て拾壹圓五拾錢(價額表順位四 最高二三圓五〇 最低一二圓〇〇) 蒸掛茶に於て五圓(價額表順位二 最高一五圓〇 最低一〇圓〇〇) 煎茶に於て參圓八拾錢(價額表順位一四 最高一〇圓五〇 最低六圓七〇)の如き甚しきものがあるが此

等は暫く除外するとしても、各人評價の平均價格にも次表に示す如く相當に著しき差異がある、

備考 價格順位は別表第一、第二、第三参照

第三表 製茶別平均評價格

(各出品茶別及各人別の評價は別表 第一、第二、第三参照)

種別	(1) 平均價格	平均せる點數	(2) 平均價格	審査員別評價格				最高と最低の差
				イ	ロ	ハ	ニ	
玉露	特別一點 二〇、〇〇〇 其他一二、〇〇〇—一六、三三八	一二	一五、八一	一四、七七	一二、九五	一五、二二	二〇、二五	七、三〇
蒸掛茶	一〇、五五—一、七五	六	一一、三〇	一一、三〇	一〇、四二	一〇、四七	一一、三〇	二、五八
煎茶	九、〇〇—一〇、六〇	七	九、五九	九、八七	一〇、〇七	八、六九	九、七一	一、三八
同	八、〇〇—八、九八	一六	八、四三	八、二四	九、〇六	七、九七	八、四九	一、〇九
同	七、〇〇—七、八八	二八	七、四二	七、〇〇	八、〇二	七、二五	七、四一	一、〇二
同	六、〇三—六、九八	四二	六、四六	五、六七	六、八六	六、七三	六、六三	一、一九
同	四、八〇—五、九八	二四	五、六九	五、一三	五、四七	五、九五	五、九四	〇、八二

備考 (1) は各品に對する各審査員の評價の平均

(2) は (1) の評價格を再び平均せるもの

評價格に就き注意を要する事は

(イ) 評價格が茶商によりて著しき差異ありとせば、生産家は自己の生産品を賣却する場合、其賣先きに付充分考慮するを要する。

(ロ) 共同販賣、其他の適當なる方法によれば個人間の取引よりも有利の場合多かるべし。

ハ、製茶の評價格を成る可く一定して、著しき差異なからしむる方法を講究するの必要がある。各商人の個々の製茶の評價には相當著しき差異があるが、多數の平均を取る場合には評價格と全窒素量並に審査附點とは大體上能く一致するを見る(玉露出品點數十二、及藁掛茶は出品點數少く平均數を取るに適せざるを以て省略する)乃ち左表の如くである。

第四表 煎茶評價格と全窒素量及び審査點との關係

平均評價格	平均せる點數	平均價格	全窒素量	平均審査點				計
				外觀	水色	香氣	味	
九、〇〇—一〇、六〇	七	九、五九	五、三一	三九、四	一九、一	一九、三	一九、一	九六、八
八、〇〇—九、〇〇	一六	八、四三	五、三〇	三八、一	一七、五	一七、八	一七、六	九一、〇
七、〇〇—八、〇〇	二八	七、四二	五、一四	三六、四	一六、二	一六、七	一六、一	八五、四
六、〇〇—七、〇〇	四二	六、四六	五、〇四	三二、一	一五、一	一五、三	一五、〇	七七、五
五、〇〇—六、〇〇	二三	五、七二	四、九二	二九、九	一三、八	一三、五	一三、五	七〇、七
五、〇〇以下	一	四、八〇	四、七四	二三、〇	一四、〇	一三、〇	一三、〇	六三、〇

各論

甲 玉露及藁掛茶

A 玉露

分析の結果による全窒素含有量は次の通りである(各品の全窒素量順の評價及審査點は別表第四参照)

今回の全出品茶の平均 五、七五

前回の全出品茶全部の合品 五、六六

前前に於て全窒素含有量最多と認めたるものは五、九四であつたが、今回は出品十二點中、六、〇〇以上のもの五點(最高六、〇四)であつた。

今回の全窒素量は前前に比して同一と認むるを妥當とすべく、第七回全國製茶品評會の京都出品茶に比して著しく低位になり従つて其色澤、香味に於ても遜色があり狭山玉露茶の改良を圖らんとする場合に大に注意すべき處である。尙出品點數少きを爲め全窒素量と品質の關係を統計的に調査する事の出來ぬは遺憾である。其他、玉露茶に對する批判は前回と異なる處がない。(前回の研究報告一四頁、今回の成績表一三一—一四頁参照)

今回の出品茶のアントキアン分類は次の通りである。

〇號 一點 一號 八點 二號 三點 計 十二點

B 藁掛茶(全窒素量順による各品の評價審査點等は別表第五参照)

今回出品の藁掛茶の全窒素量は全平均五、六一で前前回出品茶全部の合品五、三一であつた。尙前回は一級品五、四九であつたが今回は出品六點の内最低五、一八を除き五、四二乃至五、九〇の間にありて全窒素含有量は前回の出品より優れたるを認めた。

アントキアン量は 一號 二點 二號 四點であつた。

藁掛茶の品位は玉露と煎茶との中間に位すべきものなるが、全窒素含有量もアントキアンも亦其中間にある事を示せるは從來の成績と異なる處がない。

乙 煎茶

全窒素量と評價格及審査點との關係

出品茶中には狭山製、青型、黃型、アントキアン反應濃厚のもの等、其の性質を異にせるもの(此等に關しては下頁参照)及原葉の取扱、製造、貯藏等の缺點あるものあり、尙評價、審査等にも全然正確なりと云ひ難き點無きにしもあらず、従ふて出品茶を個別に検討する時は全窒素量、評價格、審査點の關係は相當に著しく錯綜して歸一する處がない様であるが、多數の平均數を求めれば次の第五表に示すが如く全窒素量 大略〇、二の差を以て案外良く一致する、今若し上記の特殊のものを除きて後全窒素量、評價格、審査點の關係を求めれば一層よく一致する事は疑がない。

四、丙、六
五級茶 十八點中乙五點、丙十三點（五級茶には甲は一點もなし）

備考 狹山製は實際よりも全窒素量を低く見、青型は高く見る傾向がある。
肉眼分類と全窒素量との關係は今回始めて試みたるもので尙研究を要す點もあり、特に分類上全窒素量の基準を如何にすべきやも考慮するの要もあるが全窒素定量に細心の注意を拂ひ全窒素量を基礎とせる標準茶を作り（今回の分類は標準茶を用ひず唯大体の鑑定となしたるのみ）之を對照して練習し且特殊のものを除けば肉眼鑑定によりて案外正確なる全窒素に準ざる分類を爲し得る事を認識し得た。

狹山茶の品質價格

近來狹山製の風味は東京茶商人及び其他の人々により推賞せられるに至り、狹山茶將來の發展上本製法に期待するものも少くない様になつた。

今「今回の成績表」に狹山製とせるものを摘出し全窒素量五、二〇以上のものを假に上品とし五、二〇未満、五、〇〇以上のものを普通品とし、之が對照として全窒素量の同一に近きものを取りて其の合品を造り審査せるに、狹山製の香味は良好にして現代人の嗜好に適する様に思はる。然るに其の個々に就き全窒素量、評價、審査點を調査するに狹山製は普通製に比し概して價格著しく低く從來の觀念を以てせる審査點も亦低きは（別表第七參照）將來の狹山製に對し大に研究を要する處である。今調査平均數を擧ぐれば次の通りである。

第七表 狹山製と普通製との比較對照表
甲 上品（全窒素量五、二〇以上）

狹山製	平均點數	全窒素量	平均價格	外觀	平均水色	平均香氣	平均審查點
六	五、三六	七、四六	三、四、五	一七、七	一七、七	一七、五	八七、三
六	五、三三	八、五一	三、七、八	一七、七	一八、三	一八、〇	九一、七

乙 普通品（全窒素量五、〇〇以上）

狹山製	平均點數	全窒素量	平均價格	外觀	平均水色	平均香氣	平均審查點
五	五、一〇	六、五〇	三、〇、六	一六、八	一五、二	一五、八	七八、四
九	五、一〇	七、五八	三、五、一	一六、六	一六、六	一六、六	八四、八

尙成績表に狹山製とせるもの、外、其の類似品少なからず、此等を調査せるに左表に示すが如く大体前述と同一の成績を得た（狹山製及類似品は筆者等の判定に依る又個々の調査は別表第八參照）

第八表 狹山製及其類似品と普通製との比較對照表

甲（全窒素量五、二〇以上）

狹山製	平均點數	全窒素量	平均價格	外觀	平均水色	平均香氣	平均審查點
六	五、三八	七、一八	三、三、五	一七、二	一七、七	一七、五	八五、八
六	五、三〇	八、三〇	三、七、七	一七、二	一八、二	一七、五	九〇、五

乙（全窒素量五、二〇未満五、〇〇以上）

狹山製	平均點數	全窒素量	平均價格	外觀	平均水色	平均香氣	平均審查點
七	五、一五	六、二二	三、〇、六	一四、九	一四、三	一四、一	七三、九
七	五、一二	七、六九	三、六、九	一五、七	一六、九	一六、一	八五、五

丙（全窒素量五、〇六乃至四、九〇）

普通製照	狭山製及類似品	平均點數	全窒素量	平均價格	平均審査點		
					外觀	水色	香氣
七	六	五、〇二	六、二〇	三〇、七	一四、八	一四、七	計
五、〇一	六、六六	三三、四	一五、〇	一五、〇	一五、〇	七八、六	

丁 (全窒素量 四、九三乃至四、七〇)

普通製照	狭山製及類似品	平均點數	全窒素量	平均價格	平均審査點		
					外觀	水色	香氣
五	五	四、八二	六、一四	三〇、〇	一三、八	一三、六	計
四、七七	六、二二	三〇、八	一五、〇	一四、六	一四、四	七四、八	

更に前諸表に依りて合品を作り審査するに狭山製及其類似品と對照普通品とは凡て外觀、香氣、味に於て著しき差異を認め、其の何れを良とするかは嗜好の如何と審査者の意見によりて定るもので、理論的には決定し難いのである。從來の習慣に依れば普通製を優れるとするものが、近き將來に於て反て狭山製を良とするに至るのではないかと思はれ既に多少其の兆を現はしつゝある様に思はれる。

青型及黃型茶

煎茶の青綠色を呈するものと、黃色を帯ぶるものとは其の性質に於て異なる處がある乃ち

味	青型		黃型	
	水色	香氣	水色	香氣
復雜にして溫和	黃型に比し青色を帶ぶ	黃型に比し復雜にして溫和なり	青型に比し黃色又は黃褐色を帶ぶ	青型に比し單純にして高し
			單純にして強し	

性質の差を文字に現す事は困難なるも、實物に就いて比較する時は容易に其の差を認むる事が出来る。人々の嗜好によりて青型を佳とするものあり、又黃型を良とするものあり、或は其の飲用法又は配合上其特色の利用すべきものありて一概に何れを良とするやを斷定し難きも、今日の處では一般の商人の評價に於ても又普通の審査に於ても大體青型を良として居る。

青型茶

綠青色の著しきものは普通のものに比して評價格及審査點共に概して著しく高きものとす(別表第九参照)今其平均を示せば次の通りである。

第九表 青型茶と普通茶との對照表

普通製照	青型	平均點數	全窒素量	平均價格	平均審査點		
					外觀	水色	香氣
八	四	五、一七	八、七三	三八	一八	一八	計
五、一七	七、二四	三五	一六	一七	一六	八四	

乙

普通製照	青型	平均點數	全窒素量	平均價格	平均審査點		
					外觀	水色	香氣
六	三	四、九〇	七、三八	三四	一七	一七	計
四、九〇	六、四七	三三	一四	一五	一五	七七	

黃型茶

黄型茶を青型茶又は普通茶と比較する時は前述の如く其性質の差をも認め、價格も亦概して低きが今黄色の著しきものを取りて普通茶と比較する時は評價格、審査點共に著しく低き事左表の如くである。(個別調査は別表第十参照)

第十表 黄型茶と普通茶との比較

黄型	平均せ る點數	平均 全窒素量	平均 評價格	平均 審査點		
				外觀	水色	香氣
黄型	五	五、〇四	六、四一	三二	一六	一六
對照	八	五、〇四	七、二九	三二	一七	一七
普通				三二	一七	一七
計						八三

備考 一、本表にては香氣は普通茶が黄型茶に優つて居るが、香氣の高き點より見れば黄茶型の方が高いのが普通である。

二、此の著しく黄色を帯ぶるものは往々形状細く、且細き新茶を混入して居る。

アントキアン含有茶

今回の出品煎茶百十七點中のアントキアン濃度別の件數は次の如くである。

第十一表 アントキアン濃度別出品點數

號	出品點數	號	出品點數	號	出品點數
0	一	3	三三	6	三
1	二六	4	一〇	7	四
2	三六	5	三	8	一

備考 「成績表順位二」は五號とあるも再調の結果四と訂正す。

今回の出品中アントキアンの全く無きものは僅かに一點にして、大部分は一―三號で其合計九十五點全數の八十一パーセントである。

アントキアン含有量と品質との關係

アントキアン含有量と品質との關係を調査すれば次の如くである。

第十二表 アントキアン含有量と品質の關係

アントキアン號	點數	平均 全窒素量	平均 評價格	平均 審査點		
				外觀	水色	香氣
0	1	2	六三	五、一〇	七、〇二	三三、四
1	2	3	五、一〇	七、〇二	三三、四	一五、九
2	3	4	五、一四	七、〇四	三四、二	一五、〇
3	4	5	五、一四	七、〇四	三四、二	一五、九
4	5	6	四、九〇	六、七一	三三、四	一五、〇
5	6	7	四、九〇	六、七一	三三、四	一五、九
6	7	8	四、八一	六、五六	三七、二	一五、四
7	8	9	四、八一	六、五六	三七、二	一五、二
計						七八、九

前表によるとアントキアン「0―2號」と「3―4號」との間には著しき差異を認め難いが「3―4號」を基準とすれば、よりアントキアンの濃度の増すに従ひ、評價も下り審査點に於ても外觀を除く外、水色、香氣、味、合計の各項に涉りて低く特に全窒素量の低き事は注意すべきである。アントキアン多きもの、全窒素量の低く品質の下れるは其の多くが二番茶なるに依るならんとも考へらるゝが尙研究を要する。

「アントキアン」の一號より八號に至る各號の夫々の合品を作りて審査するに「アントキアン」六號以上のものは容易に「アントキアン」の反應強きものなる事を鑑別し得るも、四號以下のもの、差は鑑別容易ならざるを覺ゆるが今各號茶(合品)を排列して比較審査する時は、相互間の差異を認むる事が出来る。故に如此標本を作りて審査の練習を爲せばアントキアンに関する識別力を増進する事が出来ると信ずる。

全窒素量を同一としての「アントキアン」と品質との關係

單に「アントキアン」の量によりて平均を取る時は「アントキアン」の多きもの、品質不良なる事は前述の如くであるが、今全窒素量を略同一として「アントキアン」と品質との關係を調査すると前の場合と趣を異にする、乃ち左表の如くである。

第十三表 全窒素量を同一とする場合のアントキアンと品質との關係
(別表 第十一参照)

アントキアン 六號以上	平均せる 點數	平均 濃度	平均 全窒素量	平均 評價格	平均 審査點			
					外觀 水色	香氣 味	計	
普對 通茶照	八	六、七五	四、八二	六、四三	三六	一三	一三	七六
普對 通茶照	一四	二、二〇	四、八三	六、一四	三〇	一四	一四	七二
五號 アントキアン	三	五、〇〇	四、七三	六、四七	三三	一六	一五	七九
普對 通茶照	六	二、二〇	四、七五	五、九一	二七	一四	一四	六九
四號 アントキアン	一〇	四、〇〇	五、二一	七、七九	三六	一七	一七	八二
普對 通茶照	二九	一、九〇	五、二五	七、一二	三四	一六	一六	八二

參考一

前表(第十四表)により全窒素量を無視して「アントキアン」と品質との關係を見れば評價格に於て水色、香氣、味、合計點に於て共に「アントキアン」の多きもの程劣つて居る事は第十五表に示せる通りである。

第十四表

濃度 平均	平均 全窒素量	平均 評價格	平均 審査點			
			外觀 水色	香氣 味	計	
六、八	四、八二	六、四三	三六	一三	一四	七六
五、〇	四、七三	六、四七	三三	一五	一六	七九
四、〇	五、二四	七、八七	三七	一七	一七	八二

參考二

尙「アントキアン」對照普通茶に於ては全窒素量と品質と良く一致する事、次に示す如くである(第十六表) 第五表の成績を裏書する一つの資料として便宜此處に掲ぐる。

第十五表

平均 全窒素量	平均 評價格	平均 審査點			
		外觀 水色	香氣 味	計	
四、七五	五、九一	二七	一四	一三	六九
四、八三	六、一四	三〇	一四	一三	七二
五、三六	七、二五	三四	一六	一六	八二

前表(第十四表)によれば評價格並に審査合計點は凡て「アントキアン」の多きものが其對照普通品に優つて居り「アントキアン」の著しく多き六號以上では水色及味に於て對照普通茶に優つて居るが、五號以下に於ては水色、香氣、味に於てもアントキアン茶が優つて居る。

此處に出品茶に就き觀察せる處を陳ぶれば

- 一、形狀 アントキアン多き茶は縮りが良く良好である、之はアントキアン茶が粘り氣に富むに依る可く六號以上に於て極めて顯著であるが其の以下のものにも此傾向を認むる事が出来る。
- 一、色澤 アントキアン多き茶は著しく黒味を帯びて肉眼にて容易に判定する事が出来る、之を優良茶の眞の青綠色に比すれば相當に差があつて必しも良好と稱し難き様に思はるが、一般の茶商は案外高く評價する傾向がある。
- 一、四號以下に於ては黒色も著しからず、色澤良好とする人多きも優良茶の眞の青綠色に比ぶれば相當の差異を認むる。
- 一、アントキアン多き茶は茶碗中の開葉が曇りて鮮明でない。
- 一、香氣は「アントキアン」多き茶は重もくろしくて冴へず所謂清香に乏しい、「アントキアン」少き優良茶と比較する時は其差異を見出す事が容易であるが、審査點の案外高いのは注意すべきである。
- 一、味「アントキアン」の多い茶は苦澁味が強く六號以上にては顯著である、四號茶にても「アントキアン」少きものと

比較する場合には認識する事が出来る。

我國の緑茶は海外輸出に於ても内地需要に於ても、往々苦澁味強きの批難があるから、此點よりしても「アントキアン」を考慮するの必要があらう、唯香氣の場合と共に審査點の案外高いのは研究を要する處である。

一、「アントキアン」六號以上のものは外觀、水色、香氣、味に於て顯著に其の特色を現す。

二、一番茶と二番茶との區別（埼玉縣にては三番茶は殆どない）を爲す事が實用上にも必要がある、理論的には「アントキアン」により一番茶と二番茶との區別を爲し難きも「アントキアン」の多いものには二番茶が多いから茶商人は或程度迄は「アントキアン」反應を此判定に利用し得ると思ふ。

「アントキアン」反應を主として一、二番茶の判別を爲し得るや否や尙研究を要す。

一、茶商人も審査者も「アントキアン」多き茶に案外評價並に審査點を高くする傾きがあるが「アントキアン」によりて二番茶なりとの感を生ずるに至れば、著しく評價並に審査點を低くする傾向がある。

「アントキアン」と品質との關係は尙研究を要する處が少くない。

別

第一玉露各評價人による評價格

成績表 順位	順價 位格	番出 號品	價平 格均	評價人別價格					最高と 最低の差
				イ	ロ	ハ	ニ	ヒ	
一	一	二	10,000	10,000	12,000	10,000	11,000	11,000	5,000
10	二	10	16,300	16,000	18,000	18,000	11,000	11,000	2,000
五	三	八	16,150	18,000	11,000	12,000	10,000	10,000	2,000
11	四	三	15,800	18,000	11,000	18,000	11,000	11,000	11,000
二	五	六	15,600	15,000	11,000	15,000	10,000	10,000	2,000
三	六	三	15,600	15,000	11,000	11,000	11,000	11,000	11,000
七	七	11	15,600	16,000	11,000	16,000	12,000	12,000	2,000
八	八	五	15,300	15,000	11,000	16,000	12,000	12,000	2,000
九	九	一八	15,300	15,000	11,000	16,000	12,000	12,000	2,000
四	10	三	16,300	11,000	18,000	18,000	12,000	12,000	2,000
11	11	四	15,500	11,000	18,000	18,000	11,000	11,000	2,000
六	11	九	16,100	16,000	11,000	18,000	12,000	12,000	2,000
平均			17,100	16,000	11,000	13,000	11,000	11,000	7,000

07.	08.	09.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.	52.	53.	54.	55.	56.	57.	58.	59.	60.	61.	62.	63.	64.	65.	66.	67.	68.	69.	70.	71.	72.	73.	74.	75.	76.	77.	78.	79.	80.	81.	82.	83.	84.	85.	86.	87.	88.	89.	90.	91.	92.	93.	94.	95.	96.	97.	98.	99.	100.
07.	08.	09.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.	52.	53.	54.	55.	56.	57.	58.	59.	60.	61.	62.	63.	64.	65.	66.	67.	68.	69.	70.	71.	72.	73.	74.	75.	76.	77.	78.	79.	80.	81.	82.	83.	84.	85.	86.	87.	88.	89.	90.	91.	92.	93.	94.	95.	96.	97.	98.	99.	100.

07.	08.	09.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.	52.	53.	54.	55.	56.	57.	58.	59.	60.	61.	62.	63.	64.	65.	66.	67.	68.	69.	70.	71.	72.	73.	74.	75.	76.	77.	78.	79.	80.	81.	82.	83.	84.	85.	86.	87.	88.	89.	90.	91.	92.	93.	94.	95.	96.	97.	98.	99.	100.
07.	08.	09.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.	29.	30.	31.	32.	33.	34.	35.	36.	37.	38.	39.	40.	41.	42.	43.	44.	45.	46.	47.	48.	49.	50.	51.	52.	53.	54.	55.	56.	57.	58.	59.	60.	61.	62.	63.	64.	65.	66.	67.	68.	69.	70.	71.	72.	73.	74.	75.	76.	77.	78.	79.	80.	81.	82.	83.	84.	85.	86.	87.	88.	89.	90.	91.	92.	93.	94.	95.	96.	97.	98.	99.	100.

平均	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50																																																																		
117	116	115	114	113	112	111	110	109	108	107	106	105	104	103	102	101	100	99	98	97	96	95	94	93	92	91	90	89	88	87	86	85	84	83	82	81	80	79	78	77	76	75	74	73	72	71	70	69	68	67	66	65	64	63	62	61	60	59	58	57	56	55	54	53	52	51	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32	31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1

成績表 順位	順價 位格	番出 號品	價平 格均	價格人別價格		最高と 最低の差
				イ	ロ	
1	100	101	5,830	5,500	6,310	070
2	101	102	5,850	5,500	6,400	090
3	100	103	5,850	5,500	6,400	050
4	99	104	5,880	5,500	6,400	020
5	98	105	5,880	5,500	6,400	000
6	97	106	5,880	5,500	6,400	000
7	96	107	5,900	5,500	6,400	000
8	95	108	5,930	5,500	6,400	000
9	94	109	5,980	5,500	6,400	000
10	93	110	6,030	5,500	6,400	000
11	92	111	6,030	5,500	6,400	000
12	91	112	6,050	5,500	6,400	000
13	90	113	6,080	5,500	6,400	000
14	89	114	6,080	5,500	6,400	000
15	88	115	6,130	5,500	6,400	000
16	87	116	6,170	5,500	6,400	000
17	86	117	6,170	5,500	6,400	000
18	85	118	6,200	5,500	6,400	000
19	84	119	6,200	5,500	6,400	000
20	83	120	6,230	5,500	6,400	000
21	82	121	6,270	5,500	6,400	000
22	81	122	6,270	5,500	6,400	000
23	80	123	6,300	5,500	6,400	000
24	79	124	6,300	5,500	6,400	000
25	78	125	6,330	5,500	6,400	000
26	77	126	6,370	5,500	6,400	000
27	76	127	6,370	5,500	6,400	000
28	75	128	6,400	5,500	6,400	000
29	74	129	6,400	5,500	6,400	000
30	73	130	6,430	5,500	6,400	000
31	72	131	6,470	5,500	6,400	000
32	71	132	6,470	5,500	6,400	000
33	70	133	6,500	5,500	6,400	000
34	69	134	6,500	5,500	6,400	000
35	68	135	6,530	5,500	6,400	000
36	67	136	6,570	5,500	6,400	000
37	66	137	6,570	5,500	6,400	000
38	65	138	6,600	5,500	6,400	000
39	64	139	6,600	5,500	6,400	000
40	63	140	6,630	5,500	6,400	000
41	62	141	6,670	5,500	6,400	000
42	61	142	6,670	5,500	6,400	000
43	60	143	6,700	5,500	6,400	000
44	59	144	6,700	5,500	6,400	000
45	58	145	6,730	5,500	6,400	000
46	57	146	6,770	5,500	6,400	000
47	56	147	6,770	5,500	6,400	000
48	55	148	6,800	5,500	6,400	000
49	54	149	6,800	5,500	6,400	000
50	53	150	6,830	5,500	6,400	000
51	52	151	6,870	5,500	6,400	000
52	51	152	6,870	5,500	6,400	000
53	50	153	6,900	5,500	6,400	000
54	49	154	6,900	5,500	6,400	000
55	48	155	6,930	5,500	6,400	000
56	47	156	6,970	5,500	6,400	000
57	46	157	6,970	5,500	6,400	000
58	45	158	7,000	5,500	6,400	000
59	44	159	7,000	5,500	6,400	000
60	43	160	7,030	5,500	6,400	000
61	42	161	7,070	5,500	6,400	000
62	41	162	7,070	5,500	6,400	000
63	40	163	7,100	5,500	6,400	000
64	39	164	7,100	5,500	6,400	000
65	38	165	7,130	5,500	6,400	000
66	37	166	7,170	5,500	6,400	000
67	36	167	7,170	5,500	6,400	000
68	35	168	7,200	5,500	6,400	000
69	34	169	7,200	5,500	6,400	000
70	33	170	7,230	5,500	6,400	000
71	32	171	7,270	5,500	6,400	000
72	31	172	7,270	5,500	6,400	000
73	30	173	7,300	5,500	6,400	000
74	29	174	7,300	5,500	6,400	000
75	28	175	7,330	5,500	6,400	000
76	27	176	7,370	5,500	6,400	000
77	26	177	7,370	5,500	6,400	000
78	25	178	7,400	5,500	6,400	000
79	24	179	7,400	5,500	6,400	000
80	23	180	7,430	5,500	6,400	000
81	22	181	7,470	5,500	6,400	000
82	21	182	7,470	5,500	6,400	000
83	20	183	7,500	5,500	6,400	000
84	19	184	7,500	5,500	6,400	000
85	18	185	7,530	5,500	6,400	000
86	17	186	7,570	5,500	6,400	000
87	16	187	7,570	5,500	6,400	000
88	15	188	7,600	5,500	6,400	000
89	14	189	7,600	5,500	6,400	000
90	13	190	7,630	5,500	6,400	000
91	12	191	7,670	5,500	6,400	000
92	11	192	7,670	5,500	6,400	000
93	10	193	7,700	5,500	6,400	000
94	9	194	7,700	5,500	6,400	000
95	8	195	7,730	5,500	6,400	000
96	7	196	7,770	5,500	6,400	000
97	6	197	7,770	5,500	6,400	000
98	5	198	7,800	5,500	6,400	000
99	4	199	7,800	5,500	6,400	000
100	3	200	7,830	5,500	6,400	000
101	2	201	7,870	5,500	6,400	000
102	1	202	7,870	5,500	6,400	000

第四 玉露 全窒素量順による評價及審査點

順成績位表	番出品號	順窒位素	全窒素量	アントキ	アントキ	評價格	外観	審査點	計
平均									
三	一三		二二	五、八一	二	一五、八一	三六、三	一九	八五、一
二	四		一一	五、三一	一	一四、五五	三四	一三	七七、七
六	九		一〇	五、四六	一	一四、五〇	三三	一八	八五、八
五	八		九	五、四八	一	一六、二五	三六	一六	八五、八
一	三		八	五、五八	一	一五、八八	三四	一〇	七七、七
一〇	一〇		七	五、八三	一	一六、三八	三四	一六	八〇、八
二	六		六	五、九八	一	一五、六三	三九	一八	九五、九
七	一一		五	六、〇〇	〇	一五、五〇	三七	一五	八一、一
一	二		四	六、〇二	一	二〇、〇〇	四〇	二〇	九八、八
九	一八		三	六、〇三	二	一五、三八	三五	一五	七九、九
八	五		二	六、〇三	二	一五、三八	三五	一五	七九、九
四	三		一	六、〇四	一	一四、六三	三九	一七	九三、三
外観							水色	香氣	味
計							計	計	計

第五 蒸掛茶 全窒素量順による評價及審査點

順成績位表	番出品號	順窒位素	全窒素量	アントキ	アントキ	評價格	外観	審査點	計
平均									
三	一六		六	五、一八	二	一一、三〇	三三、七	一七	八〇、三
六	一四		五	五、四三	二	一一、四五	三四	一七	七四、七
二	一五		四	五、五八	一	一一、一〇	三三	一八	八二、二
四	一		三	五、七五	二	一一、二〇	三四	一五	八〇、八
五	一七		二	五、八四	二	一〇、五五	三三	一六	七九、九
一	七		一	五、九〇	一	一一、一三	三六	一六	八六、六
外観							水色	香氣	味
計							計	計	計

第六 煎茶 全窒素量順による評價、審査點、肉眼による等級分類

順成績位表	番出品號	順窒位素	全窒素量	アントキ	評價格	外観	審査點	計	肉眼分類
七	七	一	五、八一	二	八、三五	三八	一九	二〇	九五、五
一一	一一	二	五、六二	四	七、八八	三九	一八	一九	九四、四
二	四	三	五、五九	四	九、〇〇	三八	二〇	二〇	九八、八
一	一一一	四	五、五九	一	一〇、六〇	四〇	二〇	一九	九八、八
平均	平均	五	五、五八	二	九、二四	三五	一七	一八	八六、六
外観							水色	香氣	味
計							計	計	計

順成績位表	番出品	順室位	全室素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計	肉眼分類
二五	五三	一九	五、二八	二	七、五三	三七	一六	一八	一六	八七	乙形稍粗大
二二	一〇	七	五、四九	三	八、三	三六	一七	一九	一九	九三	甲
平均			五、六二		八、五三	三六	一八、三	一八、七	一八、八	九三、八	
一七	二二	六	五、五二	三	八、三	三六	一七	一九	一九	九三	甲
一六	四〇	七	五、四九	三	八、四〇	三九	一七	一九	一七	九三	甲
一〇	五	八	五、四三	三	八、九〇	三九	一八	一九	一八	九四	甲
五	一一三	九	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六	甲
四	六九	一〇	五、四二	一	七、五〇	三六	一五	一六	一六	八三	甲
四	八	一一	五、四〇	三	七、二三	三七	一六	一五	一五	八三	乙
三〇	二二	一一	五、三八	四	八、四八	三八	一六	一六	一六	八六	甲
三	二六	一一	五、三四	三	七、七三	三八	一三	一九	一六	八六	甲
三九	一〇〇	一四	五、三三	二	六、八五	三四	一六	一八	一七	八五	甲
一四	一一	一五	五、三	三	六、四五	二九	一八	一七	一七	八一	乙
二〇	九三	一六	五、三一	一	八、一五	三四	一九	一八	一九	九〇	甲
平均			五、三八		七、七七	三六、四	一六、六	一七、六	一七、〇	八七、六	
二二	四三	一七	五、二九	四	七、七八	三七	一九	一九	一九	九四	甲
三九	四七	一八	五、二八	三	五、七五	三七	二二	二二	二二	七五	乙肉質不良
二五	五三	一九	五、二八	二	七、五三	三七	一六	一八	一六	八七	乙形稍粗大
一一	一〇	二〇	五、二七	〇	六、六〇	二九	一八	一七	一七	八一	乙
八	二九	二二	五、二六	二	八、七八	三八	一九	一九	一九	九五	乙形粗大
一五	二一	二二	五、二六	一	六、二五	三三	一六	一七	一七	八一	乙
三三	六	二二	五、二五	二	七、七三	三七	一七	一六	一六	八六	甲
一三	七七	二四	五、二五	四	八、五五	三九	一八	一八	一八	九三	甲
一五	九八	二五	五、二五	二	九、二二	三九	一六	一九	一八	九三	甲
九	四四	二六	五、二五	二	九、二二	三八	一九	一九	一九	九四	甲
二七	一、五	二七	五、二五	二	六、三〇	三三	一五	一五	一五	七七	乙外觀不良
三六	二	二八	五、二四	三	六、八〇	三四	一八	一七	一七	八六	甲
一三	九五	二九	五、二三	一	五、四五	二六	一八	一四	一五	七三	丙
二八	一〇九	三〇	五、二三	三	七、五〇	三五	一八	一六	一八	八七	甲
四一	六八	三一	五、二三	一	七、〇八	三六	一六	一七	一六	八五	甲
二二	一八	三二	五、二二	三	〇、〇〇	三七	一七	一八	一七	八九	甲
二六	六一	三三	五、二〇	三	〇、七	三六	一七	一八	一六	八七	乙
六	五六	三四	五、二〇	一	九、〇三	四〇	一八	二〇	一八	九六	甲
九	二六	三五	五、一九	一	五、七五	三一	二二	二二	二二	七三	甲

順成績位表	番出品	順室位	全室素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計	肉眼分類
一七	二二	六	五、五二	三	八、三	三六	一七	一九	一九	九三	甲
平均			五、六二		八、五三	三六	一八、三	一八、七	一八、八	九三、八	
一六	四〇	七	五、四九	三	八、四〇	三九	一七	一九	一七	九三	甲
一〇	五	八	五、四三	三	八、九〇	三九	一八	一九	一八	九四	甲
五	一一三	九	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六	甲
四	六九	一〇	五、四二	一	七、五〇	三六	一五	一六	一六	八三	甲
四	八	一一	五、四〇	三	七、二三	三七	一六	一五	一五	八三	乙
三〇	二二	一一	五、三八	四	八、四八	三八	一六	一六	一六	八六	甲
三	二六	一一	五、三四	三	七、七三	三八	一三	一九	一六	八六	甲
三九	一〇〇	一四	五、三三	二	六、八五	三四	一六	一八	一七	八五	甲
一四	一一	一五	五、三	三	六、四五	二九	一八	一七	一七	八一	乙
二〇	九三	一六	五、三一	一	八、一五	三四	一九	一八	一九	九〇	甲
平均			五、三八		七、七七	三六、四	一六、六	一七、六	一七、〇	八七、六	
二二	四三	一七	五、二九	四	七、七八	三七	一九	一九	一九	九四	甲
三九	四七	一八	五、二八	三	五、七五	三七	二二	二二	二二	七五	乙肉質不良
二五	五三	一九	五、二八	二	七、五三	三七	一六	一八	一六	八七	乙形稍粗大
一一	一〇	二〇	五、二七	〇	六、六〇	二九	一八	一七	一七	八一	乙
八	二九	二二	五、二六	二	八、七八	三八	一九	一九	一九	九五	乙形粗大
一五	二一	二二	五、二六	一	六、二五	三三	一六	一七	一七	八一	乙
三三	六	二二	五、二五	二	七、七三	三七	一七	一六	一六	八六	甲
一三	七七	二四	五、二五	四	八、五五	三九	一八	一八	一八	九三	甲
一五	九八	二五	五、二五	二	九、二二	三九	一六	一九	一八	九三	甲
九	四四	二六	五、二五	二	九、二二	三八	一九	一九	一九	九四	甲
二七	一、五	二七	五、二五	二	六、三〇	三三	一五	一五	一五	七七	乙外觀不良
三六	二	二八	五、二四	三	六、八〇	三四	一八	一七	一七	八六	甲
一三	九五	二九	五、二三	一	五、四五	二六	一八	一四	一五	七三	丙
二八	一〇九	三〇	五、二三	三	七、五〇	三五	一八	一六	一八	八七	甲
四一	六八	三一	五、二三	一	七、〇八	三六	一六	一七	一六	八五	甲
二二	一八	三二	五、二二	三	〇、〇〇	三七	一七	一八	一七	八九	甲
二六	六一	三三	五、二〇	三	〇、七	三六	一七	一八	一六	八七	乙
六	五六	三四	五、二〇	一	九、〇三	四〇	一八	二〇	一八	九六	甲
九	二六	三五	五、一九	一	五、七五	三一	二二	二二	二二	七三	甲

順成績位表	番出品	順空位素	全室素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計	肉眼分類
Ⅲ 一〇	一〇	六七	五、〇六	三	五、七三	二八	一五	一五	一五	七三	丙 狭山
Ⅱ 二八	二〇	六六	五、〇八	一	六、〇八	三六	一三	一五	一三	七二	乙
Ⅱ 三七	九七	六五	五、〇八	三	六、二五	三二	一四	一五	一四	七四	丙形粗く不
Ⅲ 三四	五九	六四	五、〇八	三	七、五八	三六	一六	一八	一六	八六	甲
Ⅲ 三二	四六	六三	五、〇八	二	七、五八	三六	一六	一七	一七	八六	甲
Ⅱ 四一	九九	六二	五、〇九	三	六、〇三	三二	一三	一五	一四	七三	乙
Ⅱ 三九	一〇三	六一	五、〇九	一	六、二八	三三	一四	一三	一四	七三	丙 狭山
Ⅲ 四五	六五	六〇	五、〇九	二	七、〇八	三七	一四	一七	一五	八三	乙
Ⅲ 二九	八六	五九	五、〇九	三	七、三三	三六	一八	一七	一六	八七	乙
Ⅲ 四二	三二	五八	五、〇九	四	八、一八	四〇	一四	一五	一五	八四	乙
Ⅲ 一四	六三	五七	五、〇九	一	八、七三	三七	〇二	一七	一七	九三	乙
以上三級	平均		五、二〇		七、二三	三四、八	一六、三	一六、五	一六、〇	八三、三	
Ⅱ 三三	八九	五六	五、一〇	一	六、四三	三三	一五	一五	一四	七六	乙
Ⅲ 一	一	五五	五、一一	四	六、三三	三〇	一五	一五	一四	七四	丙 狭山
Ⅲ 三五	一五	五四	五、一一	三	七、二〇	三六	一七	一六	一七	八六	甲
Ⅱ 二〇	二八	五三	五、一一	一	六、五三	二七	一八	一六	一七	七八	甲

順成績位表	番出品	順空位素	全室素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計	肉眼分類
Ⅲ 二四	一二	三六	五、一九	三	五、六三	二九	二二	二三	二二	六四	丙 狭山
Ⅲ 一八	一〇四	三七	五、一九	四	八、一五	三七	一八	一九	一七	九二	甲
Ⅲ 一九	四八	三八	五、一八	三	八、四〇	三七	一八	一八	一七	九〇	甲
Ⅲ 三三	二〇	三九	五、一八	一	八、三八	四〇	一七	一六	一六	八九	甲
Ⅲ 二七	六二	四〇	五、一八	二	六、九三	三六	一七	一八	一六	八七	甲
Ⅱ 二二	九〇	四一	五、一八	三	六、四〇	三三	一四	一七	一六	七七	甲
Ⅲ 三	五五	四二	五、一七	一	一〇、二五	四〇	一九	二〇	一九	九八	甲
Ⅱ 一六	九六	四三	五、一六	三	六、九三	三〇	一七	一七	一六	八〇	乙 狭山
Ⅱ 三四	九二	四四	五、一五	二	六、〇八	三〇	一四	一六	一五	八〇	乙 狭山
Ⅱ 四二	一〇一	四五	五、一五	二	六、四五	三四	一二	一四	一三	七三	丙 狭山
Ⅱ 二二	七九	四六	五、一五	一	六、四三	二九	一八	一五	一六	七五	乙 狭山
Ⅱ 二五	四九	四七	五、一五	二	六、三三	三三	一五	一五	一四	七七	乙 狭山
Ⅱ 一三	五七	四八	五、一五	三	六、五〇	三七	一三	一五	一六	八二	甲
Ⅲ 四六	六六	四九	五、一四	二	七、一八	三七	一四	一七	一五	八三	乙 狭山
Ⅲ 四	三〇	五〇	五、一四	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九六	甲
Ⅲ 七	八五	五一	五、一三	二	五、八五	三三	一四	一三	一四	七三	甲
Ⅲ 三六	三四	五二	五、一三	二	六、〇三	三六	二二	二三	二三	七四	丙 狭山

順成績表	出品番號	空素位	全察	アントキ	評價格	外觀	審査	味點	肉眼分類
Ⅰ 二六	一九	八五	四、九七	八	六、八五	三九	一一	一五	乙
Ⅰ 一六	三六	八六	四、九七	二	六、〇五	三三	一一	一四	乙
Ⅲ 二	三	八七	四、九六	三	六、二〇	三三	一四	一四	丙 縮り足らず 長大
Ⅲ 八	七四	八九	四、九四	二	七、八五	三九	一四	一四	乙
Ⅲ 九	三八	九〇	四、九四	二	七、八五	三七	一四	一四	乙
Ⅲ 二	三五	九一	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一五	甲 青型
Ⅲ 三	七八	九二	四、九四	二	六、一三	二七	一七	一七	乙
Ⅲ 二	七一	九三	四、九三	二	六、九五	三四	一六	一七	丙 再製粗く木 茎混入除外
Ⅲ 二四	六〇	九四	四、九〇	二	六、七八	三三	一五	一四	丙 形状扁平再 製粗く除外
以上四級	平均		五、一三		六、七八	三三、四	一五、三	一五、三	
Ⅲ 一	八三	九五	四、八九	一	七、一三	三四	一七	一六	乙 色澤黄色を 帯ぶ
Ⅲ 〇四	一〇六	九六	四、八四	二	六、二八	三三	一四	一四	丙
Ⅲ 七	五一	九七	四、八八	二	六、六八	三四	一六	一六	乙
Ⅲ 〇三	八七	九八	四、八七	二	六、九八	三三	一五	一四	丙
Ⅲ 一一	五〇	九九	四、八六	一	五、七三	二六	一七	一五	丙



順成績表	出品番號	空素位	全察	アントキ	評價格	外觀	審査	味點	肉眼分類
Ⅲ 一六	八四	六八	五、〇六	一	六、二三	三三	一四	一五	丙 狭山
Ⅲ 五	九	六九	五、〇六	一	六、一八	二六	一七	一五	丙 狭山
Ⅲ 一七	六七	七〇	五、〇六	三	五、七〇	三三	一四	一三	乙
Ⅲ 三	二五	七一	五、〇五	一	五、八五	三三	一三	一四	甲 細芽にして 木茎混入多し
Ⅲ 一〇	九一	七三	五、〇五	三	六、七八	二八	一九	一六	丙 狭山
Ⅲ 五	二四	七四	五、〇五	六	七、二三	三六	一六	一五	乙
Ⅲ 二	一六	七五	五、〇五	一	七、三〇	三六	一八	一七	乙
Ⅲ 一八	一四	七六	五、〇四	三	六、八三	二九	一八	一五	乙
Ⅲ 三〇	三九	七七	五、〇四	二	五、八八	二七	一七	一六	乙
Ⅲ 三	三七	七八	五、〇三	三	七、三	三七	一七	一六	乙
Ⅲ 七	三九	七九	五、〇一	三	七、〇	三七	一五	一五	丙 木茎混入不 齊除外
Ⅲ 四	六四	八〇	五、〇一	二	七、一五	三七	一四	一七	乙
Ⅲ 三三	四三	八一	五、〇一	三	六、四五	三六	一四	一四	乙
Ⅲ 六	一七	八二	五、〇一	三	五、八五	三三	一四	一五	丙 狭山
Ⅲ 〇四	一一	八三	五、〇一	四	八、二八	三八	一六	一六	乙
Ⅲ 一五	二	八四	四、九八	二	五、九八	三三	一三	一四	丙 長大除外

成績表 順位	出品 番號	空室量 順位	全室 量	アントキ アノトキ	評價格	審査 點				肉眼分類	
						外觀	水色	香氣	味		
Ⅰ	四二	100	四、八二	七	六、二五	三	二	一四	一三	七三	丙
Ⅱ	八〇	101	四、八一	二	七、二〇	三	一八	一五	一六	八二	丙
Ⅲ	八二	101	四、七九	五	六、七三	三	一七	一七	一五	八四	乙
Ⅳ	二八	103	四、七九	六	五、七三	三	一三	一二	一二	六八	丙
Ⅴ	九四	104	四、七八	五	六、七五	三	一五	一六	一五	七八	乙
Ⅵ	三三	105	四、七八	三	五、九〇	三	一二	一二	一二	六三	丙
Ⅶ	五七	106	四、七五	二	〇、八二	三	一一	一一	一一	六九	丙
Ⅷ	八八	107	四、七五	二	五、八八	三	一一	一一	一一	六九	丙
Ⅷ	一三	107	四、七五	二	〇、八〇	三	一一	一一	一一	六三	丙
Ⅸ	五五	107	四、七三	七	七、二五	三	一四	一四	一四	八一	乙 濃厚 アントキア
Ⅹ	八	110	四、七三	三	五、一八	二	一一	一四	一二	六三	丙
Ⅺ	七九	111	四、七二	二	五、四三	三	一六	一四	一五	七三	丙
Ⅻ	七九	111	四、七〇	三	六、三三	三	一三	一三	一二	七三	丙
以上五級	平均				六、二三	三	一四	一四	一三	七三	
Ⅼ	二七	113	四、六九	六	五、六三	三	一四	一二	一三	七〇	丙
Ⅽ	二四	114	四、六九	二	五、八八	二	一七	一四	一五	七二	丙

成績表 順位	出品 番號	全室量	アントキ アノトキ	評價格	審査 點				肉眼分類		
					外觀	水色	香氣	味			
Ⅰ	三	115	四、六六	四	五、三〇	二	一一	一二	一二	六三	丙
Ⅱ	二五	116	四、六三	五	五、九三	三	一一	一四	一四	七三	丙
Ⅲ	五八	117	四、五八	七	六、六三	三	一三	一四	一三	七九	丙
以上六級	平均				五、八七	三	一一	一二	一二	七二	

第七 狭山製の評價格審査點と普通製との對照

(狭山製は今回の成績に狭山製と記せるものとす)

其の一 狭山製 甲(全室素量五二〇%以上)

成績表 順位	出品 番號	全室素量	アントキ アノトキ	評價格	審査 點					
					外觀	水色	香氣	味		
Ⅰ	〇七	五、五八	二	四、七三	三	一一	一一	一一	一六	一六
Ⅱ	二二	五、五一	三	五、一三	三	一八	一七	一八	一八	一九
Ⅲ	三三	五、三三	一	五、一八	三	一九	一九	一九	一九	二〇
Ⅳ	一一	五、三三	三	六、四五	三	二九	二八	二七	二七	二八
Ⅴ	四四	五、二二	三	六、〇〇	三	二四	二二	二二	二二	二二
Ⅵ	一八	五、二二	三	〇、八〇	三	二七	二七	二七	二七	二七
平均		五、三三		五、七三	三	二四	二四	二四	二四	二四

對照普通製 甲(全室素量五二〇%以上)

順成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀水色	香氣	味	計
平均		五、三五		八、五二	三七、八	一七、七	一八、三	一八、〇
一	一一三	五、五九	一	一〇、六〇	四〇	二〇	一九	一九
一六	四〇	五、四九	三	八、四〇	三九	一七	一九	一七
二二	四三	五、二九	四	七、七八	三七	一九	一九	一九
三五	五三	五、八	二	七、五三	三七	一六	一八	一六
一五	九八	五、二五	二	九、二三	三九	一六	一九	一八
二八	一〇三	五、三三	三	七、五〇	三五	一八	一六	一八
平均		五、三五		八、五二	三七、八	一七、七	一八、三	一八、〇

其二 狭山製 乙 (全窒素量五、二〇%未満 五、〇〇%以上)

順成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀水色	香氣	味	計
平均		五、一〇		六、五〇	三〇、六	一六、八	一五、二	一五、八
一	七九	五、一五	一	六、四三	二九	一八	一五	一六
二	四九	五、一五	二	六、三三	三三	一五	一四	一四
三	二八	五、一三	一	六、五三	二七	一八	一六	一七
四	一八	五、一〇	三	六、七八	二八	一九	一六	一八
一〇	九	五、〇五	三	六、四八	二八	一四	一四	一四
一三	四五	五、一〇	三	六、四五	二六	一四	一四	一四
平均		五、一〇		六、五〇	三〇、六	一六、八	一五、二	一五、八

對照普通製 乙 (全窒素量五、二〇%未満 五、〇〇%以上)

順成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀水色	香氣	味	計
平均		五、一〇		七、五八	三五、一	一六、六	一六、六	一六、六
一	三五	五、一三	三	六、五〇	三七	一三	一五	一六
二	九六	五、一六	三	六、九三	〇三	一七	一七	一六
三	五五	五、一七	一	一〇、二五	四〇	一九	一九	一九
四	三〇	五、一四	一	九、七八	三九	一九	一九	一九
五	一五	五、一三	三	七、七〇	三六	一七	一七	一七
六	七六	五、〇六	三	五、九〇	三三	一三	一三	一三
七	二五	五、〇五	一	六、一八	二七	一七	一七	一七
八	三七	五、〇三	三	七、三八	三七	一六	一六	一六
九	三六	五、〇三	三	八、二八	三八	一六	一六	一六
平均		五、一〇		七、五八	三五、一	一六、六	一六、六	一六、六

第八 狭山製及其類似品の評價格審査點と普通製との對照 (類似品の判定は筆者の成せるものとす)

順成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀水色	香氣	味	計
平均		五、一〇		七、五八	三五、一	一六、六	一六、六	一六、六
一	二二	五、一五	三	八、一三	三八	一七	一八	一八
二	二〇	五、一八	二	七、三三	三五	一七	一八	一八
三	一一	五、一五	三	八、一三	三八	一七	一八	一八
平均		五、一〇		七、五八	三五、一	一六、六	一六、六	一六、六

成績表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		五、三八		七、一八	三三、五	一七、二	一七、七	一七、五	八五、八
I	七	五、二六	一	六、二五	三二	一六	一七	一七	八一
II	九	五、三	一	八、一五	三四	一九	一八	一九	九〇
III	一一	五、三一	三	六、四五	二九	一八	一七	一七	八一
IV	一〇	五、三	二	六、八五	三四	一六	一八	一七	八五

對照普通製甲 (全窒素量五、二〇%以上)

成績表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		五、三〇		八、三〇	三七、七	一七、一	一八、一	一七、五	五、〇九
I	六	五、〇〇	三	〇、七	三六	一七	一八	一六	八七
II	八	五、二	三	〇、八	三七	一七	一八	一七	八七
III	一〇	五、三	三	〇、七	三五	一八	一六	一八	八七
IV	九	五、二五	二	九、二	三九	一六	一九	一八	九〇
V	一一	五、四	一	八、九	四〇	一八	一九	一九	九六
VI	一〇	五、四九	三	八、〇	三九	一七	一九	一七	九三

其の二 狭山製及其類似品 乙 (全窒素量 五、二〇%未滿 五、〇〇%以上)

成績表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		五、一五		六、三	三六、三	一四、九	一四、三	一四、一	九、三
I	一	五、二	四	六、三	三三	一五	一五	一四	九七
II	二	五、一三	一	六、三	三七	一八	一六	一七	九七
III	七	五、一三	二	五、八五	三三	一四	一三	一四	九七
IV	九	五、一五	二	六、三	三三	一五	一五	一四	九七
V	二	五、一五	一	六、四	二九	一八	一五	一六	九七
VI	一〇	五、一五	二	六、四	三四	二二	一四	一三	九七
VII	一一	五、一九	三	五、六	二九	二二	一二	一一	九四

對照普通製乙 (全窒素量五、二〇%未滿五、〇〇%以上)

成績表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		〇、一五		六、四	三三	一五	一五	一四	九七
I	五	五、一五	三	六、五	三七	一三	一五	一六	九一
II	七	五、一七	一	一〇、二	四〇	一九	〇二	一九	九八
III	一〇	五、一八	一	八、三	四〇	一七	一六	一六	九二

成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	審査	水色	香氣	味	計
平均		11.8		6.1	0.0	1.3	1.3	1.3	1.3	0.16
Ⅲ	七	11.7	二	0.5	0.0	1.1	1.1	1.1	1.1	0.2
Ⅱ	三	11.7	三	0.5	0.0	1.1	1.1	1.1	1.1	0.2
Ⅰ	10	11.8	二	1.1	0.0	1.3	1.3	1.3	1.3	0.2
Ⅲ	9	11.8	一	3.3	0.0	1.7	1.7	1.7	1.7	0.7
Ⅱ	11	11.8	二	6.9	0.0	1.5	1.5	1.5	1.5	0.7

其の四 狭山製及其類似品 丁 (全窒素量四、八七%—四、七五%)

成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	審査	水色	香氣	味	計
平均		10.5		6.6	0.3	1.5	1.5	1.5	1.5	0.18
Ⅲ	八	10.4	二	5.7	0.3	1.4	1.4	1.4	1.4	0.18
Ⅱ	三	10.4	三	10.0	0.3	1.4	1.4	1.4	1.4	0.18
Ⅰ	二	10.4	二	5.9	0.3	1.4	1.4	1.4	1.4	0.18
Ⅲ	七	10.0	三	7.3	0.3	1.2	1.2	1.2	1.2	0.18
Ⅱ	一	10.5	一	0.7	0.3	1.7	1.7	1.7	1.7	0.18
Ⅰ	二五	10.5	一	1.2	0.3	1.6	1.6	1.6	1.6	0.18

對照普通製丙 (全窒素量五、〇六%—四、九四%)

成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	審査	水色	香氣	味	計
平均		10.1		6.2	0.7	1.8	1.8	1.8	1.8	0.7
Ⅲ	六	10.4	二	6.7	0.7	1.5	1.5	1.5	1.5	0.7
Ⅱ	10	10.1	三	5.8	0.7	1.4	1.4	1.4	1.4	0.7
Ⅰ	四	10.1	三	6.4	0.7	1.4	1.4	1.4	1.4	0.7
Ⅲ	八	10.0	一	6.3	0.7	1.4	1.4	1.4	1.4	0.7
Ⅱ	10	10.0	三	5.7	0.7	1.5	1.5	1.5	1.5	0.7
Ⅰ	九	10.0	一	6.1	0.7	1.7	1.7	1.7	1.7	0.7

其の三 狭山製及其類似品 丙 (全窒素量五、〇六%—四、九〇%)

成績位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	審査	水色	香氣	味	計
平均		5.1		7.9	3.6	1.5	1.5	1.5	1.5	8.5
Ⅲ	五	5.0	三	7.5	3.6	1.6	1.6	1.6	1.6	8.6
Ⅱ	四	5.0	二	7.5	3.6	1.6	1.6	1.6	1.6	8.6
Ⅰ	六	5.0	二	7.0	3.7	1.4	1.4	1.4	1.4	8.3

對照普通製丁 (全窒素量四、九三%—四、七〇%)

成績位表	番出品號	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		四、七二		六、三三	三〇、八	一五、〇	一四、六	一四、四	七四、八
Ⅰ	一七	四、九三	二	六、九五	三四	一三	一三	一一	八四
Ⅱ	一〇	四、八一	二	七、〇〇	三三	一六	一五	一六	八二
Ⅲ	一八	四、七〇	三	六、三三	三四	一三	一三	一一	七七
Ⅳ	二七	四、七一	二	五、四五	二八	一六	一四	一五	七七
Ⅴ	二二	四、七一	三	五、一八	二五	一二	一四	一一	六三
Ⅵ	二七	四、七一	三	五、一八	二五	一二	一四	一一	六三
Ⅶ	二七	四、七一	三	五、一八	二五	一二	一四	一一	六三
Ⅷ	二七	四、七一	三	五、一八	二五	一二	一四	一一	六三
Ⅷ	二七	四、七一	三	五、一八	二五	一二	一四	一一	六三

第九青型茶と普通茶との比較

其の一青型茶 (全窒素量平均五、一七)

成績位表	番出品號	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		五、一七		八、七三	三八	一八	一八	一八	九三
Ⅰ	一〇	五、四三	三	八、九〇	三九	一八	一九	一八	九四
Ⅱ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八
Ⅲ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八
Ⅳ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八
Ⅴ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八
Ⅵ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八
Ⅶ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八
Ⅷ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八
Ⅷ	一四	五、四一	一	九、七八	三九	二〇	一九	二〇	九八

青型對照普通茶 (全窒素量平均五、一七)

成績位表	番出品號	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		五、一七		八、七三	三八	一八	一八	一八	九三
Ⅰ	一六	五、四九	三	八、四〇	三九	一七	一九	一七	九二
Ⅱ	一五	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅲ	一三	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅳ	一三	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅴ	一三	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅵ	一三	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅶ	一三	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅷ	一三	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅷ	一三	五、四三	一	八、九八	四〇	一八	一九	一九	九六

其の二青型茶 (全窒素量平均四、九〇)

成績位表	番出品號	全窒素量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均		四、九〇		七、三八	三四	一七	一六	一七	八四
Ⅰ	一六	四、八一	二	七、一〇	三三	一八	一五	一六	八二
Ⅱ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇
Ⅲ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇
Ⅳ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇
Ⅴ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇
Ⅵ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇
Ⅶ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇
Ⅷ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇
Ⅷ	一五	四、九四	一	七、〇八	三三	一九	一九	一九	九〇

對照普通茶（全窒素量平均 四、九〇）

順位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	水色	香氣	味	計
Ⅲ	一五	四、九八	二	五、九八	三	一三	一四	一四	七三
Ⅱ	二	四、九六	三	六、二〇	三	一四	一四	一四	七四
Ⅰ	八	四、九四	二	七、八五	三	一四	一四	一四	八二
Ⅱ	二	四、九三	二	六、九五	三	一六	一七	一七	八四
Ⅰ	七	四、八八	二	六、六八	三	一六	一六	一六	八二
Ⅱ	七	四、七二	三	五、一八	二	一四	一四	一四	七三
Ⅲ	七	四、九〇		六、四七	三	一四	一五	一五	七七
平均									

第十 黄型茶と普通茶との比較

黄型茶

順位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	水色	香氣	味	計
Ⅲ	九	五、一九	一	五、七五	三	一四	一四	一四	七三
Ⅱ	三	五、一三	三	七、一〇	三	一三	一三	一三	八二
Ⅰ	三	五、〇五	一	五、八五	三	一三	一四	一四	八二
Ⅱ	三	四、九四	二	六、一三	二	一七	一六	一七	七九
Ⅰ	三	四、八九	一	七、一三	二	一七	一七	一七	八二
平均									

對照普通茶

順位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	水色	香氣	味	計
Ⅰ	一六	五、一六	三	六、九三	三	一七	一七	一六	八〇
Ⅱ	四	五、一四	一	九、七八	三	一〇	一三	一〇	八二
Ⅰ	二	五、〇五	一	六、一八	二	一六	一七	一七	八二
Ⅱ	二	五、〇〇	一	七、三〇	三	一八	一七	一七	八二
Ⅲ	六	五、〇〇	三	七、三八	三	一七	一六	一六	八二
Ⅱ	一五	四、九八	二	五、九八	三	一三	一四	一四	七三
Ⅰ	八	四、九四	二	七、八五	三	一四	一四	一四	八二
Ⅱ	二	四、九三	二	六、九五	三	一六	一七	一七	八四
平均									

第十一 アントキアン茶と普通茶との對照

其の一 アントキアン六號以上

順位表	番出品	全窒素量	アントキ	評價格	外観	水色	香氣	味	計
Ⅰ	一六	五、一六	三	六、九三	三	一七	一七	一六	八〇
Ⅱ	四	五、一四	一	九、七八	三	一〇	一三	一〇	八二
Ⅰ	二	五、〇五	一	六、一八	二	一六	一七	一七	八二
Ⅱ	二	五、〇〇	一	七、三〇	三	一八	一七	一七	八二
Ⅲ	六	五、〇〇	三	七、三八	三	一七	一六	一六	八二
Ⅱ	一五	四、九八	二	五、九八	三	一三	一四	一四	七三
Ⅰ	八	四、九四	二	七、八五	三	一四	一四	一四	八二
Ⅱ	二	四、九三	二	六、九五	三	一六	一七	一七	八四
平均									

成績表 順位	番出 品	全窒素量	アントキ アノ	評 價 格	外 観 審 査				
					水 色	香 気	味	計	
平均		四、七三	五	六、七三	三三	一五	一六	一五	七
Ⅰ	五二	四、六三	五	五、九三	三三	一三	一四	一四	七
Ⅱ	九四	四、七八	五	六、七五	三三	一五	一六	一五	七
Ⅲ	八二	四、七九	五	六、七三	三五	一七	一七	一五	八

其の二 アントキアン五號茶

成績表 順位	番出 品	全窒素量	アントキ アノ	評 價 格	外 観 審 査				
					水 色	香 気	味	計	
平均		四、八三	二、二	四、一六	〇三	一四	一四	一四	七
Ⅰ	二二	四、九六	二	五、八八	二六	一七	一四	一五	七
Ⅱ	九六	〇、九〇	三	六、三三	三三	一三	一三	一一	七
Ⅲ	七七	七、一七	二	五、四三	二八	一六	一四	一四	七
Ⅳ	八	七、四	三	五、八	二五	一四	一四	一一	七
Ⅴ	七七	七、四	二	〇、八	三三	一一	一一	一一	七
Ⅵ	三三	八、七	三	〇、五	二七	一一	一一	一一	七
Ⅶ	八〇	一、八	二	〇、七	三三	一八	一五	一六	七

對照普通茶

成績表 順位	番出 品	全窒素量	アントキ アノ	評 價 格	外 観 審 査				
					水 色	香 気	味	計	
平均		四、八二	六、七五	六、四三	三六	一三	一四	一三	七
Ⅰ	〇三	四、六九	六	五、六三	三三	一四	一四	一三	七
Ⅱ	二八	四、七九	六	五、七三	三二	一三	一三	一三	七
Ⅲ	二四	五、九〇	六	七、三三	三六	一六	一四	一五	八
Ⅳ	五八	四、八	七	六、六三	三九	一三	一四	一四	七
Ⅴ	五四	四、七三	七	七、三五	三九	一四	一四	一四	八
Ⅵ	四二	四、八	七	六、二五	三四	一二	一四	一三	七

對照普通茶

順成績位表	番出品號	全室茶量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均									
Ⅰ	六	四、八	二	七、〇	三三	一八	一五	一六	八二
Ⅱ	五	四、七八	三	五、九〇	二七	二二	一二	一二	六三
Ⅲ	四	四、七五	二	五、八〇	三三	一一	一二	一二	六九
Ⅳ	三	四、七四	二	四、八〇	三三	一四	一三	一三	六三
Ⅴ	二	四、七四	二	五、八八	三三	二二	一三	一三	六九
Ⅵ	一	四、六九	二	五、八八	二六	一七	一四	一五	七二
平均		四、七五		五、九一	二七	一四	一三	一四	六九

其の三 アントキアン四號茶

順成績位表	番出品號	全室茶量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均									
Ⅰ	一	五、一	四	八、一五	三七	一八	一八	一七	九四
Ⅱ	二	五、二	四	七、八	三九	一八	一八	一八	九四
Ⅲ	三	五、三六	四	八、八	三七	一九	一九	一九	九四
Ⅳ	四	五、五九	四	〇〇、九	三八	一六	一六	一六	八八
Ⅴ	五	五、六一	四	七、八	三八	一六	一六	一六	九四
Ⅵ	六	五、九	四	八、一五	三九	一八	一八	一八	九四
平均		五、三三		七、七	三六	一七	一七	一七	八八

對照普通茶

順成績位表	番出品號	全室茶量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均									
Ⅰ	七	五、八一	二	八、五	三八	一八	一九	二〇	九五
Ⅱ	六	五、五九	一	〇、九〇	四〇	二〇	一九	一九	九八
Ⅲ	五	五、五八	二	七、三	三五	一七	一八	一九	八六
Ⅳ	四	五、四三	一	八、九	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅴ	三	五、四二	一	七、〇	三六	一五	一六	一六	八三
Ⅵ	二	五、四〇	三	七、三	三七	一六	一五	一五	八三
Ⅶ	一	五、三三	三	七、七	三八	一三	一九	一九	八六
平均		五、三三		七、七	三六	一七	一七	一七	八六

順成績位表	番出品號	全室茶量	アントキ	評價格	外觀	水色	香氣	味	計
平均									
Ⅰ	七	五、八一	二	八、五	三八	一八	一九	二〇	九五
Ⅱ	六	五、五九	一	〇、九〇	四〇	二〇	一九	一九	九八
Ⅲ	五	五、五八	二	七、三	三五	一七	一八	一九	八六
Ⅳ	四	五、四三	一	八、九	四〇	一八	一九	一九	九六
Ⅴ	三	五、四二	三	七、三	三七	一六	一五	一五	八三
Ⅵ	二	五、四〇	三	七、三	三八	一三	一九	一九	八六
Ⅶ	一	五、三三	三	七、七	三八	一三	一九	一九	八六
平均		五、三三		七、七	三六	一七	一七	一七	八六

平均	I	I	II
三九	四二	二九	四五
101	九九	八六	六五
20.5	20.5	20.2	20.2
一九一	一	三	三
三二七	六二六	四〇六	三二七
三	三	三	三
一九一	一	一	一
三二七	三二七	三二七	三二七

順位表	番出品	全室素量	アントキ	評價格	外観	水色	香	氣	味	計
一四	六三	五、〇	一	八、七三	三七	〇二	一七	一九	一九	九三
三三	八九	〇、一〇	一	六、四三	三三	一五	一五	一四	一四	六七
三六	三四	五、一三	二	六、〇三	三六	二二	一三	一五	一五	七四
〇〇	一一八	五、一三	一	六、五五	二七	一八	一六	一七	一七	七八
三五	一五	五、一五	三	七、〇三	三六	一七	一六	一七	一七	八六
七	八五	五、一三	二	五、八五	三三	一四	一三	一四	一四	七三
二七	六二	五、一八	二	六、九三	三六	一七	一八	一六	一六	八七
一九	四八	五、一八	三	八、〇〇	三七	一八	一八	一七	一七	九〇
二二	九〇	五、一八	三	六、四〇	三三	一四	一七	一四	一四	七七
二二	二〇	五、一八	一	八、三八	四〇	一七	一六	一六	一六	八九
二四	一一	五、一九	三	五、六三	二九	二二	二二	二二	二二	六四
三三	九二	五、一五	二	六、〇八	三〇	二四	一六	一五	一五	七五
九	一六	五、一九	一	五、七五	三三	一四	一四	一四	一四	七三
一一	一〇	五、七	〇	六、六〇	二九	一八	一七	一七	一七	八二
三五	四七	五、二八	三	五、七五	三七	二二	一四	一二	一二	七五
二〇	九三	五、二二	一	八、一五	三四	一九	一八	一九	一九	九〇
一四	一一	五、三二	三	六、四五	二九	一八	一七	一七	一七	八一

424
780

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30
31	32	33	34	35
36	37	38	39	40
41	42	43	44	45
46	47	48	49	50
51	52	53	54	55
56	57	58	59	60
61	62	63	64	65
66	67	68	69	70
71	72	73	74	75
76	77	78	79	80
81	82	83	84	85
86	87	88	89	90
91	92	93	94	95
96	97	98	99	100

14.21
780

終