

4 農林水産技術センター農林センター茶業研究所（宇治茶部）から

本館・製茶研究棟リニューアルまで（平成 21～平成 30 年）

（1）茶業を巡る情勢

景気が減速し、財政状況が悪化すると、農業関係予算が厳しくなり、試験研究機関の統廃合が進められてきた。農林水産省茶業試験場は昭和 61 年野菜茶業試験場に、その後、平成 13 年の特殊法人改革、さらに平成 15 年、18 年、27 年の統合等を経て、現在は国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（以後、農研機構）果樹茶業研究部門となっている。公立の茶業試験研究機関においても、茶以外の農業試験研究機関との統廃合が進んだ。

平成 25 年以降、農林水産省では農林水産業・地域の活力創造プランを策定し、農林水産物輸出を促進し、農業所得増大を掲げた。

輸出目標値を掲げた国の農産物輸出政策を受け、茶については農薬残留基準対応や生産工程管理が求められるようになり、GAP への取組が欠かせないものとなった。茶は世界的な緑茶ブームの影響により、他農産物に比べて GAP の取組が進んでいたことや一部で無農薬、無化学肥料栽培、有機栽培もあり、輸出目標値を上回る優等生であった。

業者からの要請もありユーロ GAP やアジア GAP に取り組む生産者も徐々に増え、さらに、有機栽培や HACCP に取り組む生産者も増えた。

以前から国内では抹茶を利用した菓子などの加工品はあったが、平成 8 年のハーゲンダッツによる抹茶アイスクリームへの利用（いわゆるハーゲンショック）、平成 17 年のスターバックスによる抹茶ラテ利用（スタバショック）などが引き金となり、国内菓子メーカーに限らず様々な加工食品で利用される抹茶ブームとなった。濃茶、薄茶等の飲用抹茶と異なり、安価で、覆い香味よりも緑色と茶の風味が求められ、これらに対応するため、直掛け機械摘採てん茶等の簡易な被覆茶が増加し、京都府では二番茶てん茶や秋てん茶の製造が盛んになった。このような情勢を受け、平成 24 年に京都府茶業会議所は、摘採時期、被覆・摘採方法の違いに基づき、「宇治てん茶」、「初茶てん茶」、「二茶てん茶」、「秋てん茶」と区別することを通達した。

国内では茶消費が減退し、揉み茶単価が低下する中、抹茶ブームに加え、国の農産物輸出促進を受け、製茶機械メーカーも大量に処理できる簡易なてん茶乾燥機を発売したため、機械摘採有機直掛け煎茶産地である鹿児島県などが所得確保のため、機械摘採有機直掛けてん茶生産に乗り出し、特に加工用として需要のあった京都府内の二番茶のてん茶や秋てん茶と競合することとなった。

京都府内の産地は傾斜地が多く、小規模な生産基盤に加え、茶生産者の高齢化、後継者不足などの問題に対応するため、スマート農業活用の必要性が高まっていた。

平成の後半になると、商品展開として、アッサム種ではなく、中国種を利用した「和紅茶」が注目され、わずかであるが増産傾向がみられた。

(2) 茶業研究所を巡る情勢

京都府では平成 21 年の組織改正により、効率的、効果的な人員配置と、茶業、作物、蔬菜、果樹、畜産、水産の分野の異なる研究部門の相互交流・協力を目的に農業総合研究所、農業資源研究センター、林業試験場、畜産研究所、丹後農業研究所、茶業研究所、海洋センターの研究機関が統合された。農林水産研究全体の運営、評価、広報等をつかさどる京都府農林水産技術センターをトップとする農林センター、生物資源研究センター、畜産センター、水産センターとなり、当所は農林センター茶業研究所（宇治茶部）となった。

京都府の茶業界の取組としても平成 26 年から無償で取り組める「宇治茶 GAP」が始まった。京都府茶生産協議会が平成 15 年から生産履歴の記録を始めていたことから、比較的にスムーズに導入され、当所も宇治茶 GAP 推進協議会の立ち上げから参画し、宇治茶 GAP の作成、啓発に関与し、清浄茶生産、荒茶生産管理・改善に協力した。

(3) 主な取組

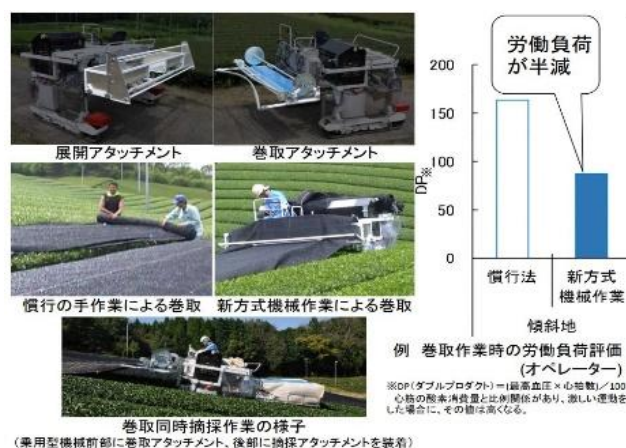
研究課題としては、引き続き軽労化、省力化、自動化、新型てん茶試作機の規模拡大、茶の機能性研究を進めたほか、輸出相手国によって異なる農薬残留基準をクリアする栽培技術について、使用農薬、使用方法の他、環境負荷低減もあわせ、総合防除、要防除基準の設定などに取り組んだ。

平成 18 年に育成した‘鳳春，展茗’について、引き続き品種の特徴を活かす栽培技術を明らかにするとともに、現地普及のための注意点等をまとめ、普及を図った。

丹後国営開発農地の茶園も、順次成園化し、現地普及センターの協力を得て技術実証試験を行った。

荒茶価格は低迷し、肥料、農薬等の原材料費が上昇する中で、施肥幅拡大などの効率的施肥、効果的病虫害防除等の試験が行なった。

平成の終わり頃から農業においても ICT 活用の動きがあり、当所は京都府の茶産地に対応したスマート農業の活用を検討し、直掛け作業の軽労化に取り組んだ。



施肥幅拡大試験

直掛け作業の軽労化

また、需要拡大に向け、海外農薬残留基準をクリアする病虫害防除技術について研究した。平成16年に京都府で初めて確認されたチャトゲコナジラミについて、化学、生物、物理、耕種の4種類の防除技術を組み合わせ、発生密度に応じた総合防除技術マニュアルを作成し、配布した。

平成15年から開発を進めている新熱源（遠赤外パネル）を用いた高能率な新型てん茶機械（試作7号機）での品質が概ね良好であったことから、熱効率、設置面積等を考慮し、スケールアップした2段式の小規模な実用機の検討を開始した。

緑茶の機能性に注目が集まる中、テアニンの効能、利用法について検討するとともに、抹茶の香りの機能性評価や、てん茶の風味・機能性を活かした新商品の開発研究を行った。



チャトゲコナジラミの防除マニュアル



新型てん茶機（試作7号機）