

## 令和3年度製茶技術研修会

茶の指導経験がおおむね5年未満の普及指導員を対象に、製茶技術について理解を深め、茶生産者への指導に役立てるために、4月26日に当所において揉み茶製茶研修を開催しました。

集まった7人の受講生は、製茶の経験年数に応じて技術の獲得目的を設定し、荒茶製茶と製茶した荒茶の官能検査を通して各工程の意義と技術を学びました。受講生からは「実際に体験したことにより、生産者目線でどういった点に気をつけながら作業をするべきか理解できた。今後、この体験を普及活動に活かしていきたい。」などの声が聞かれました。



蒸機むしきの設定と蒸葉むしは※1の状態を確認する受講生

精揉せいじゅう※2工程で茶葉ちやようを確認する受講生

※1 蒸葉：摘採された生葉を蒸機で蒸した後の茶葉

※2 精揉：製茶工程の終盤で形を整えながら乾燥する工程