

研修会で製茶工程上の欠点把握と改善について講義

JA 全農京都は、毎年府内の JA、普及センターなどの茶業指導者の緑茶審査技術向上を目的に、緑茶審査技術研修会を開催しています。今年は 2 月 21 日に開催され、当所の研究員が講師を務めました。

今回の研修では、栽培・製造上の問題により生じる欠点となる味や香り（例えば、硬い葉の混入による苦渋味、蒸し不足による青臭い香りなど）について、実際のサンプルで体感してもらいながら解説した後、欠点の改善方法について講義を行いました。参加者からは「実践的な講義で、今後の現地指導に活かせる」との意見が多く、好評でした。

今後も、宇治茶の品質向上と産地の発展のため、的確な現地指導が行われるよう、茶業指導者に対して技術面からの支援を続けます。



サンプルの味・香りを審査しながら解説