

(令和元年6月試験研究業務月報)

試験研究課題：宇治茶の優れた伝統技術を生かす省力的新技術の開発

研 究

## 本ず被覆※作業および解除作業の省力化

宇治茶ブランドを代表する茶種である「玉露」や「てん茶」は、新芽生育期に茶樹を覆い、遮光します。中でも、伝統的な本ず被覆で栽培された茶は、最高の品質を誇りますが、高さ1.8mの被覆棚の上でのわらを振り広げる作業は、危険で熟練の技が必要なことなどから、栽培面積が激減しています。

そこで、当所では、本ず被覆の省力化を図るため、棚の下から“こも”を展張する被覆方法について試験を行いました。“こも”展張の手順や作業時間、展張後の遮光率等の調査に加え、現場へ赴き、実際に篤農家が行うわら振り作業との比較を行いました。その結果、危険な高所作業は不要となり、被覆解除にかかる作業時間は、本ず被覆と比べて約5割短縮できましたが、展張作業には約4倍と想定以上の時間を要することがわかりました。

今後は、“こも”の展張方法等を再検討するとともに、他の方法も試しながら、更なる省力化を目指します。

※ 本ず被覆：茶の新芽生育期の一定期間、茶園上の被覆棚に、よしずを広げ、その上に稲わらをまんべんなく振り広げることで遮光をする被覆方法



高所でのわら振り作業



展張したこも（白色破線部）