

(令和元年 10 月試験研究業務月報)

試験研究課題：宇治茶の機能性の解明と伝統技術に基づく新技術の開発による宇治茶ブランドの継承発展(2)宇治茶の優れた伝統技術を活かす省力的新技術の開発

研究

自然仕立て園における省力防除技術の開発

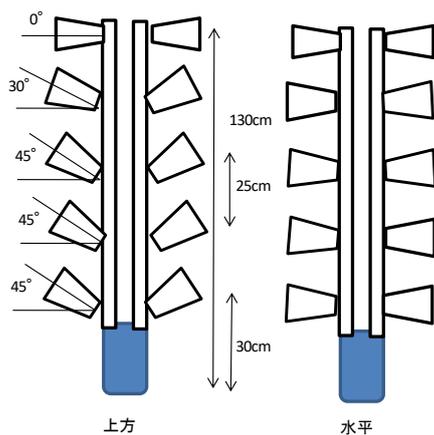
宇治茶ブランドの代表茶種である手摘みの玉露・てん茶（抹茶の原料）は、自然仕立て園^{※1}で生産されています。自然仕立て園は樹高が高いため、防除作業の際、防除用のノズルがついた竿を大きく動かす必要があり、大きな労力がかかっています。そこで、施設園芸で作業省力化の実績がある防除機をもとに、自然仕立て園の防除作業の少量化技術の開発に取り組んでいます。

感水試験紙^{※2}を茶葉に見立て、散布に最適なノズルの向きを検討したところ、薬液を下から上へ吹き上げるより、水平に散布した方が薬液付着程度が高いことが示唆されました。

今後は、自然仕立て園での防除に適する設定条件を解明し、本機の実用化を目指します。

※1 自然仕立て園…チャの自然な樹姿を活かした仕立ての茶園

※2 感水試験紙…水にぬれると変色する試験紙



ノズルの向きの模式図

ノズルの向きによる感水試験紙付着指数比較

| ノズルの向き | 感水試験紙 付着指数 |
|--------|---------------|
| 上方 | 209 |
| 水平 | 252 |