

令和元年度宇治茶アカデミー第 2 回講座開講

当所では、(公社)京都府茶業会議所^{※1}との共催により、宇治茶の生産、流通、加工商品製造、販売等に携わる担い手の経営力・発信力の向上、交流・連携の場作りを目的として、毎年宇治茶アカデミーを開講しています。

12 月 3 日には、第 2 回講座を開催し、「オープンラボで茶の品質評価」をテーマに、機能性成分に関する講義に加え、茶業研究所にある研究機器による機器分析を行いました。生葉^{※2}の保管方法による違い(てん茶)、製造工程による違い(煎茶)について、色差^{※3}、かさ密度^{※4}、糖度、成分を分析し、官能審査^{※5}の評価と機器で得られた数値の違いや原因について理解を深めました。

受講者からは、「機能性成分を意識した栽培を行うために、今回得た知識を活用したい」、「お客様に正確な知識や情報を伝えるのに活用したい」などの声が聞かれました。

今後、第 5 回講座まで開催予定で、輸出やインバウンド向けマーケティング対策の研修、講演等を行い、宇治茶のイノベーションに繋がる人材づくりを進めます。

※1 京都府茶業会議所：宇治茶の生産者団体(京都府茶生産協議会)と、流通業者でつくる事業協同組合(京都府茶協同組合)を会員とする公益社団法人

※2 生葉：製茶原料となる摘み取った後の新芽および葉のこと

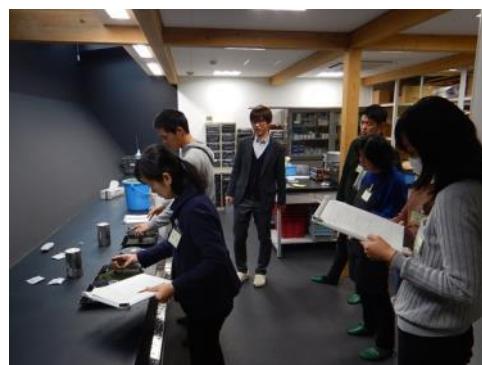
※3 色差：赤、青、緑の 3 刺激値(知覚感度)

※4 かさ密度：ある容積の容器に試料を充てんし、その内容積を体積として算出した密度のこと

※5 官能検査：人間の感覚(味覚、嗅覚など)を用いて品質を判定する検査のこと



機能性成分に関する講義



かさ密度の測定実習

農 林 セ ン タ ー (茶 業 研 究 所)