

宇治茶実践型学舎冬期製茶研修を実施

当所では、今年度から宇治茶実践型学舎を開講し、新規に宇治茶生産農家を目指す担い手の育成を進めています。昨年12月に1期生が入舎し、研修を開始しています。

1月24日及び29日に製茶研究棟において、冷凍蒸葉を用いた揉み茶の製茶技術研修を実施しました。学舎生にとって初めての製茶作業であり、機械の操作方法や変化する茶葉の観察など、熱心に研修を受研しました。

2月はこの荒茶※を用い、手作業による仕立て法と官能審査の研修を予定しています。

※ 荒茶：摘採後、製茶工場で加工された仕上げ加工前のお茶



精揉機の操作方法について説明を受ける学舎生（左）