

(令和2年4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活かす省力的新技術の開発

研 究

伝統技術を活かす省力的な被覆栽培試験

宇治茶の伝統的な被覆^{※1}方法であり、最高品質の玉露やてん茶（抹茶原料）を栽培する方法に「本ず」と呼ばれるものがあります。これは、現在広く普及している黒色の化学繊維による被覆ではなく、茶園を囲んだ棚の上に、よしずやわら等で被覆する栽培方法です。高品質の茶が作れる一方、人が棚パイプの上に立ってわらを振り広げるなど、熟練した技術と手間暇がかかります。

当所では、茶の品質は落とさずに省力的に作業ができる被覆方法の検討を行うことで、今後も、継続的に高品質な宇治茶生産を行えるような技術開発を図っています。本年は、わらの代わりにこも^{※2}を代用する試験を行っており、被覆作業については作業時間を8割削減出来ました。5月には、その方法と本ず被覆、慣行被覆とで栽培した茶の製茶品質を比較する予定です。

※1 被覆：宇治茶ブランドを支える玉露や抹茶の原料となるてん茶は、遮光をすることで特有のうまみや香りが発生します。遮光をする際に覆いを被せることを被覆といいます。

※2 こも：わらを編んだむしろ。



左が「よしず+こも」による試験被覆、右が「よしず+わら」による本ず被覆

農 林 セ ン タ ー （ 茶 業 研 究 所 ）