

(令和2年7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化新技術の開発

研 究

“こも”^{※1}を活用した茶園被覆作業の省力化

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^{※2}で栽培された茶は、最高の品質を誇りますが、高さ約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、面積は激減しています。

そこで、当所では、本ず被覆の省力化を図るため、棚の上に広げたよしずの上に“こも”を展張する被覆方法について試験を行い、“こも”の展張・解除の作業時間は本ず被覆の約2割に短縮することが出来ました。また、“こも”で被覆したお茶の品質比較も行い、本ず被覆には及びませんでした。黒色化繊二段被覆よりも良い品質（官能審査結果 本ず被覆：100点、“こも”被覆：96点、黒色化繊二段被覆：88点）のお茶が出来ることが分かりました。

今後は、“こも”の展張方法等を記した普及の際に役立つ資料の作成を行います。

※1 こも：わらを編んで作った被覆資材。

※2 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



“こも”による被覆(左)と本ず被覆(右)