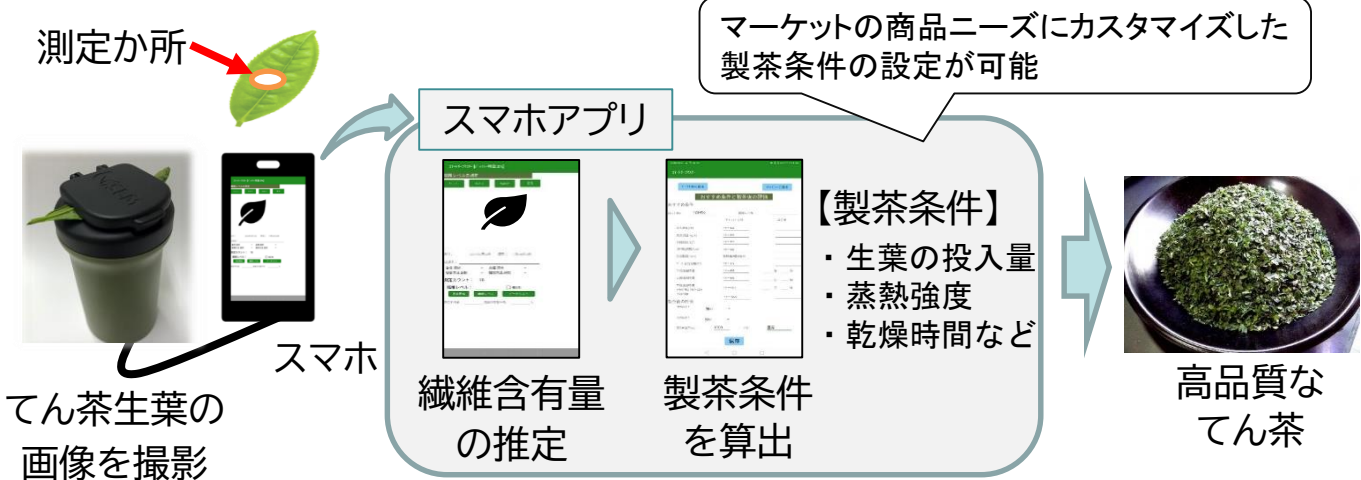


非熟練者でも高品質なてん茶製造ができる装置とアプリを開発

非熟練者でも熟練者並みの高品質なてん茶製造ができるように、てん茶生葉の繊維含有量を推定し、スマホで製茶条件を算出する装置とアプリを開発しました。

背景	<ul style="list-style-type: none"> ・てん茶の製造条件は生葉の手触りで判断し設定するため、熟練者である経営者が担当 ・製茶期は、経営者が茶園での摘採作業も担うため、工場作業との両立は負担が大きい
課題等	<ul style="list-style-type: none"> ・経験の浅い従業員でも、生葉の状態を把握し、製造条件を設定できる技術が必要

●開発した装置とアプリの概要



※本技術は機械摘み・棚被覆のてん茶に対応しています。

●導入効果(想定)

現状	装置とアプリの導入後	効果
熟練者が手触りにより葉の硬さを判断し、製茶条件を設定	装置により葉の繊維含有量を推定し、アプリにより製茶条件を算出 ▼ 非熟練者でも、生葉の状態に応じた製茶条件の設定が可能に！	熟練者が収穫に専念し、1日の処理量が増加 ▼ 1.25haの規模拡大 ▼ 1,758千円の所得増加

研究成果	<ul style="list-style-type: none"> ・てん茶生葉の繊維含有量を簡易に推定できる小型器械を開発しました。 ・推定した繊維含有量から、製茶条件を算出する専用アプリを開発しました。
------	--

今後の展開	<ul style="list-style-type: none"> ・商品化に向け、府内の機械摘採てん茶産地で実証し、普及を図ります。 ・経営者が収穫に専念できるようにすることで、規模拡大と所得増加へ繋がります。
-------	---

本研究の一部は共栄製茶株式会社による企業版ふるさと納税の支援により実施しました。