



茶業研究所沿革

大正 8年	京都府立農事試験場に茶業部を設置	昭和46年	化学繊維資材の二段被覆施設を開発・普及
大正13年	京都府立茶業研究所設置を決定	昭和55年	茶の香気成分について、京都府立大学と共同研究を行い、DMSの前駆体がMMSであることを確認
昭和 3年	玉露機械製茶法を公表	昭和58年	「うじみどり」を選抜・育成、命名。茶葉エキス粉末の開発
昭和 4年	京茶研2号型てん茶機械を考案	平成 3年	茶苗の深型ポット育苗技術を確認
昭和10年	茶業研究所改築。国の製茶指定試験を開始	平成 4年	茶の多用途利用拡大に備え、新製品の試験に着手
昭和14年	在来種選抜開始。品種試験に民間育種家の選抜系統を追加	平成 6年	茶の葉ジャムの開発。茶葉エキス粉末の開発
昭和24年	京都府立農業試験場茶業研究所に改組	平成 6年	環境にやさしい茶生産技術の研究に着手
昭和24年	網胴回転攪拌型蒸機を開発	平成12年	玉露など覆い下茶の粗揉制御法を解明
昭和25年	網胴回転攪拌型蒸機を開発	平成12年	府奨励品種のはさみ摘みてん茶適性を調査
昭和25年	酒戸弥二郎（第10代所長）が茶の旨味成分「テアニン」を発見	平成15年	「鳳春」、「展茗」を選抜・育成（平成18年品種登録）
昭和28年	「あさぎり」「きょうみどり」「ごころ」「うじひかり」民間選抜の「さみどり」「おくらみどり」「あさひ」「こまかけ」を育成、命名	平成21年	窒素肥料を4割削減しても品質保持できる点滴施肥法を開発
昭和29年	京都府茶奨励品種として、10品種を決定	平成23年	京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所に改組
昭和31年	京都府立茶業研究所に改組	平成23年	エネルギー効率の優れた新型てん茶機を開発（平成28年特許権取得）
昭和39年	茶業研究所の建物施設の老朽化のため改築を決定し、移転先として宇治市白川を選定	平成25年	チャトゲコナジラムの戦略的防除技術を確認
昭和43年	本館、製茶工場その他付属建物施設の建設に着手	平成25年	被覆栽培における紫外域光が茶品質に及ぼす影響の解明
昭和43年	本館、製茶工場等が完成	平成25年	被覆茶樹の巻き取り展開装置の開発
昭和44年	宇治市白川に移転、新築竣工式を挙（1月23日）	平成28年	新本館、製茶研究棟の建設に着手
		平成29年	新本館、製茶研究棟が完成
		平成30年	新本館、製茶研究棟完成式を挙（1月17日）

建築概要

敷地面積	45,474㎡（うち建物敷地約4,700㎡、試験茶園約20,000㎡、他）		
構造・規模	本館	オール府内産木材による木造(平屋) 951.93㎡ ※一部、CLT(直交集成板)を使用	
	製茶研究棟	オール府内産木材による木造(平屋) 624.77㎡	
施設構成	本館	オープンラボ(食品加工研究室、機器分析研究室)、交流室兼資料室、機能性発現評価研究室、仕上加工研究室、審査室等	
	製茶研究棟	てん茶2ライン(うち1ラインは、新型てん茶乾燥機)、揉み茶ライン(15K、35K)、手揉み室、等	
建設事業費	約10億円	建物完成	平成29年11月

茶業研究所連絡先

京都府農林水産技術センター農林センター茶業研究所
 〒611-0022 京都府宇治市白川中ノ藪1
 TEL:0774-22-5577 FAX:0774-22-5877 E-mail : ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp



完成記念

京都府農林水産技術センター
 農林センター
 茶業研究所



本館



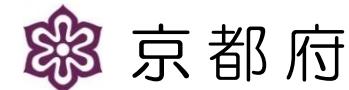
本館(オープンラボ)



製茶研究棟



平成30年1月



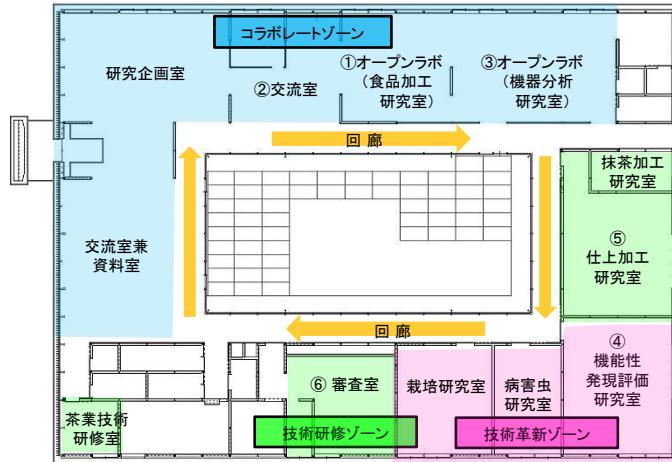


茶業を牽引する新たな機能を備えた研究所が誕生

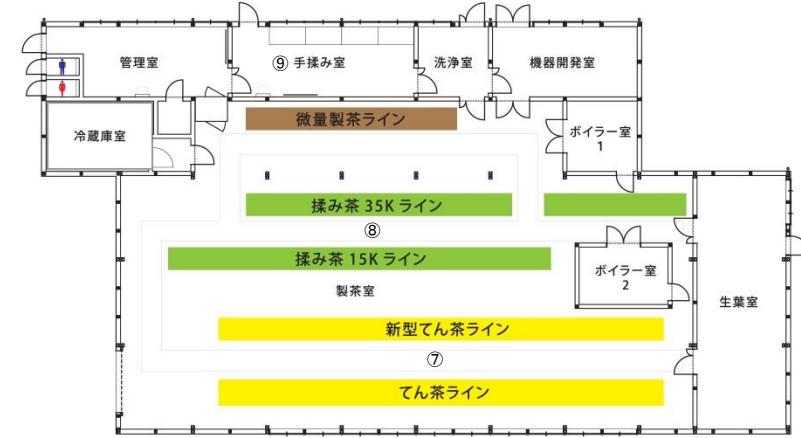
自由な発想、交流が生まれるオープンラボに
充実の機器を備え、府内産木材を利用した機
能的な空間から、世界を視野に入れたイベ
ーション創出が始まる

新たな茶業研究所では、これまでの新品種育成、栽培・
製造技術の開発、化学成分研究に加えて、「機能性を
活かした新商品開発の支援」「宇治茶の価値、魅力の発信
」「高い経営力と情報発信力を備えた担い手育成」を
強化していきます。

本館平面図



製茶研究棟平面図



新商品の開発支援

抹茶スイーツ等の食品加工やリラックス効
果等の機能性を活かした商品開発の支援

府内産茶の消費拡大につなげるため、茶業界、大
学、民間企業などの連携による新商品開発の場と
して、オープンラボ(食品加工研究室)、オープンス
ペースを配置しました。また、新たな製茶方法を提案
する新型てん茶乾燥機を整備しました。

① オープンラボ(食品加工研究室)



宇治茶のブランドイメージを活かして、茶
業界、大学、民間企業などと連携し、
府内産てん茶などを使った新商品、新
飲料の開発を進めます。
開発に向けて、必要な加工条件や品
質保持条件の探索を行います。
【主な研究機器】
■ 茶粉砕機(ボールミル、ジェットミル)
■ スチームコンベンションオープン
■ 低温殺菌機

② 交流室



気軽にオープン
ミーティングが
行え、スピー
ディーな情報交
換により自由な
交流、発想が
生まれるオープ
ンスペースを整
備しました。

⑦ てん茶製造ライン



民間企業と共同開
発した遠赤外線ヒ
ーターを熱源とした新
型てん茶乾燥機に
よって、新たなてん茶製
造方法を提案します。
【主な設備】
■ 新型てん茶乾燥機
■ てん茶製造ライン

宇治茶の価値・魅力発信

お茶の香りや旨み成分等の科学的根拠に
基づく宇治茶の価値、魅力の発信

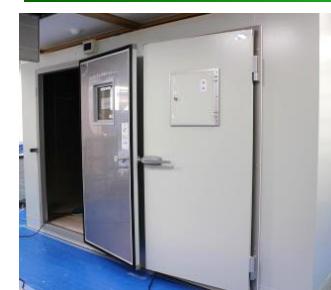
宇治茶の価値、魅力を世界に発信するため、茶や
茶製品の品質、機能性、安全性を評価するオープ
ンラボ(機器分析研究室)、機能性を高める栽培環
境を探索できる人工気象室を整備しました。

③ オープンラボ(機器分析研究室)



最新の質量分析計により機能性成分の
探索や分析を行い、宇治茶の機能性向
上、高品質の品種育成を行います。また、
新食品、新飲料の品質関連成分、味評
価などにより、製品の優位性、安全性を
評価します。
【主な研究機器】
■ 高速液体クロマトグラフ質量分析計
■ ガスクロマトグラフ質量分析計
■ 味認識装置

④ 機能性発現評価研究室



人工気象室により、
機能性成分を高める
栽培環境の解明を
行います。病虫害抵
抗性や品質関連遺
伝子の解析により、
品種候補を選抜しま
す【主な研究機器】
■ 人工気象室
■ 遺伝子解析機器

⑧ 揉み茶製造ライン



日本茶を代表する玉
露、煎茶の製造試
験と高機能性、病害
虫抵抗性などの新
品種選抜を行います。
【主な設備】
■ 揉み茶製造ライン
■ 微量茶製造ライン

担い手育成の強化

マーケットインの視点を持ち、高い経営力と
情報発信力を備えた担い手育成を強化

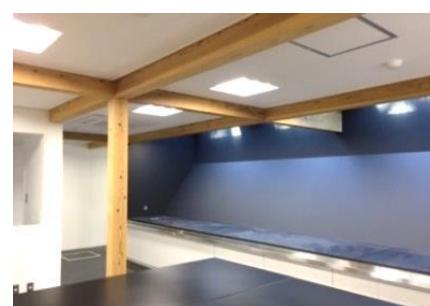
お茶の栽培から荒茶製造、仕上げ加工、品質鑑定
まで一連の技術が習得できるよう仕上げ加工研究室、
審査室、手揉み室を整備しました。これら施設を活
用して宇治茶の伝統を守りつつ、マーケットインの視
点を備えた茶業の担い手を育成します。

⑤ 仕上げ加工研究室



宇治茶の高品質に重
要な工程である仕
上げ加工の研究や荒
茶の精選、ブレンド
・火入れなど茶農家
・茶商後継者の技術
習得を行います。
【主な設備】
■ 総合仕上げ機
■ 合組機

⑥ 審査室



共同研究者や茶
生産者が開発す
る新商品候補や
茶品質の評価を
官能審査によっ
て行います。ま
た、茶業経営に
とって重要な品
質鑑定技術の研
修の場として活
用します。

⑨ 手揉み室



宇治市、京都府
から無形文化財
に指定されている
「手揉み製茶技
術」を保存、継
承できる府内で
2カ所しかない貴
重な施設です。
【主な設備】
■ 焙炉(ほいろ)