

茶の多用途需要に対応した生産モデルの育成

対象者 管内茶生産者および茶業組織

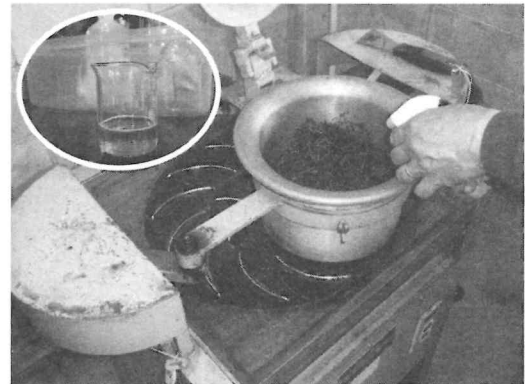
【普及活動のねらい・対象】

近年、茶の用途は、リーフ茶がティーパックに移行しつつある一方、ペットボトル茶の原料や食品加工原料、カテキン等茶に含まれる機能性成分に注目した利用とその形態は幅広くなっています。また、国内のリーフ茶消費の減少による茶価の低迷により茶生産農家の収益は年々減少しており、売れる商品づくりの重要性が一層高まっています。このような現状において、国内若年層や米国を中心に新香味茶が注目を集めつつあります。

そこで、多用途需要（日常リーフ茶・高級ティーパック茶・食品加工原料茶・新香味茶・輸出茶）に対応した茶生産体制を確立するため、加水分解酵素を利用した新香味煎茶の製造技術、および輸出に向けた病害虫防除体系モデルを創出し、農家の実践を支援しました。本年度は新香味茶の製造技術を検討するとともに、輸出茶生産のための病害虫防除体系の実用性を検証しました。

【普及活動の経過】

新香味茶の製造技術については、まず、調査研究において加水分解酵素を利用した製造法により新香味（すずらん・ジャスミン様香）の発揚を確認し、適正な酵素添加量を検討しました。平成25年度に開催した「新たな茶づくりを考える会」に参加した茶農家で、新香味煎茶に興味をもつ2戸の農家に、調査研究で検討した製造法に基づき試作品の作製を依頼し、製品を茶商に販売するとともにその評価を聞き取りました。



調査研究で実施した花香発揚確認試験

輸出に向けた病害虫防除体系については、輸出茶生産を依頼されている農家に対し、過去に輸出実績のある防

除体系に基づいて組み立て、追加防除の必要性が認められた場合には、輸出対象国に登録のある薬剤を使用するよう助言しました。これに併せて、対象茶園に隣接する慣行防除園を対照として、病害虫の発生状況や収量性を確認しました。

新香味茶、輸出茶生産を希望した茶商に対し、これら製品の今後の課題と市場性について聞き取りを行いました。

【普及活動の成果】

農家が試作した新香味茶は製品が20 kgとロットが小さかったこともあり、同じ茶園から生産された煎茶に比べ200円/kg高く取引されました。しかし、試作品は、まだ目標とする花香が弱いとの評価が多かったため、秋番茶で再度製造法を確認したところ、花香発揚のポイントが明らかとなり、技術確立に見通しを得ました。

また、輸出茶については、想定した防除体系で煎茶、かぶせ茶とも生産が可能であることが確認できました。

次年度は両茶種の市場性を確認しつつ、モデル実践者の拡大を図っていきます。（志和）