

## 茶の仕上げ加工（荒茶審査および火入れ）に関する研修を行いました

本県では、近年リーフ茶の低迷から荒茶価格が低下し、茶の経営は厳しい状況となっています。そのため、仕上げ茶の販路拡大の取組をすすめて、農家の所得の向上を図ることが課題となっています。そこで当試験場では、茶業関係者の技術向上を図るため、県内茶生産者、JA職員、県担当者等を対象に、茶の仕上げ加工に関する研修を要請に応じて適時開催しています。

佐川茶生産部会からの依頼を受けて、令和4年8月3日および4日の2日間にかけて、荒茶審査および火入れに関する研修を当試験場および集落活動センターくろいわで開催し、3日は11名、4日は10名の参加がありました。

内容は、3日は煎茶18点および紅茶9点の摘採日ごとの荒茶サンプルの外観や内質を生産者自らが審査し、それぞれの荒茶の特徴や欠点、改善方法等について意見交換しました。4日は評価したサンプルの上位茶を混ぜ合わせて、形状が小さくて焦げやすい粉を抜いてから、回転ドラム式少量火入れ機を用いて火入れを行い、(1)火入れなし、(2)普通火入れ（茶温90℃20分火入れ）、(3)強火火入れ（茶温110℃20分火入れ）で得られた3サンプルの品質を比較しました。なお、このとき県内で市販されている本年産の新茶7点を比較に用いました。

JAや生産者からは、「荒茶の保管が悪いと、品質低下が著しい」、「県内産の新茶の製品茶は、どれも火香が強くて同じような味がする」、「煎茶は、火入れなしが美味しいが、火入れ程度は普通火入れと強火火入れの中間くらいのものが県内ではウケがよさそう」、「紅茶はブレンドした方が複雑な香りがして美味しく、全体的には渋みが少なくわずかな酸味が特徴的」等の意見が出て、茶の仕上げ加工に関する理解が深まりました。

荒茶品質を生かした火香がない新商品を販売する生産者も現れ、仕上げ茶研修の成果がみられつつあります。

今後も土佐茶の品質向上のため、生産者やJAの仕上げ加工の支援を行っていきます。



生産者自らによる外観審査



外観の講評



内質審査



火入れの実演



混ぜ合わせた荒茶の粉抜き



茶サンプルの比較