

## 茶の仕上げ加工に関する研修（製品茶の比較）を行いました

本県では、近年リーフ茶の需要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、茶の仕上げ加工の「製品茶の比較」に関する研修を行いました。

令和4年2月25日に当試験場で研修会を開催し、17名の参加がありました。内容は、県内産荒茶を使用している県外茶商の茶11点（静岡県）、日本茶アワードを受賞した茶商の茶8点（東京都、宮崎県、長崎県）およびふじのくに山のお茶100選の茶11点（静岡県）の外観や内質を比べ、それぞれの製品茶の特徴について意見交換するというものでした。

JA職員や生産者からは、「同じ茶商が販売する茶で値段は様々であるが、値段ほどの品質差があるとは思えない」、「ブランド産地の割に、味が薄く、渋みや香りも薄いので満足感がない」、「高級品にしては味や香りが薄くて期待外れだった」、「土佐茶の良品は、県外のブランド茶に負けていないと思う」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。

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。



自由な順番で試飲



茶の内質の比較



外観の比較



意見交換の様子