

仕上げ加工技術の確立による土佐茶の品質向上
～仕上げ加工技術の改善のポイントを探る～



茶葉の外観調査



試飲

1月29日に、仁淀川流域茶産地振興協議会の会員が集まり、それぞれが持ち寄った製品茶（煎茶）14点の外観、味を比較しました。さらに、土佐茶が使用されている県外茶（静岡2点、長野2点）と日本茶アワード受賞茶2点（静岡1点、高知1点）も比較し、製品茶の品質向上のための課題を探りました。

評価の結果、仁淀川流域の製品茶は火香が強すぎたり、品質に合わせた火入れがされていないために評価を落とす品が多くみられました。また、日本茶アワード受賞茶など県外の製品茶に比べると、篩分けや選別が不十分で外観で評価を下げている品もみられました。一方、静岡茶は土佐茶が30%程度入ることによって、しっかりした味に仕上がっていることなど、仕上げ加工の研究を進める上で留意すべき点が明らかになりました。

今回の調査結果を踏まえ、荒茶を品質に応じて分類するとともに、それぞれに合わせた仕上げ加工条件を検討していきます。