

茶の審査に関する研修を行いました

本県では、近年リーフ茶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、茶の仕上げ加工に関する研修を要請に応じて適時開催しています。

今回は、昨年に引き続き佐川茶生産部会からの依頼を受けて、令和５年８月８日に荒茶および仕上げ茶の審査に関する研修を中央西農業振興センター高吾農業改良普及所で開催し、１２名の参加がありました。

荒茶の審査は、佐川茶工場で製造された摘採日ごとの荒茶サンプル１９点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を評価し、改善方法等について意見交換しました。

製造日が早い荒茶は品質が高い傾向があり、外観のみならず滋味や香気が優れる良品がみられました。製造日が遅い荒茶は滋味が淡泊に感じられるものが多かったです。また、木茎が多く見られた荒茶は外観が劣り、香気で木茎臭が感じられるものもありました。生産者からは「上級品はうま味と渋みがしっかりしており、味のバランスが良い」「中級・下級品で味が淡泊なものもある」等の意見が出ました。

昨年の研修会において、令和４年産で破碎葉が多くみられたため、粉が抜けやすいように荒茶の廻し篩を変更するよう提案した結果、令和５年産では破碎葉が多く混入する荒茶は減り、品質向上に繋がったことを生産者に実感してもらいました。

仕上げ茶の審査で、県内および県外の令和５年度産の製品茶（各サンプル７点）を飲み比べたところ、生産者やＪＡ職員からは「県内産の製品茶は、どれも火香が強くて同じような味がする」「県外の有名な産地であるにも関わらず、どれも味がいまいち」等の意見が出ました。

最後に、佐川町産荒茶を用いた製品茶３点（東京の茶商仕上げ１点、高知の茶商仕上げ２点）を飲み比べたところ、「東京の茶商仕上げの製品茶が絶妙な火入れで、滋味も香気も素晴らしく、最も美味しい。これは県外有名産地の製品茶に負けていない」「ほぼ同じような荒茶から、火入れの仕方でまったく異なる仕上げ茶になった」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。

当场では、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。



荒茶の外観の審査



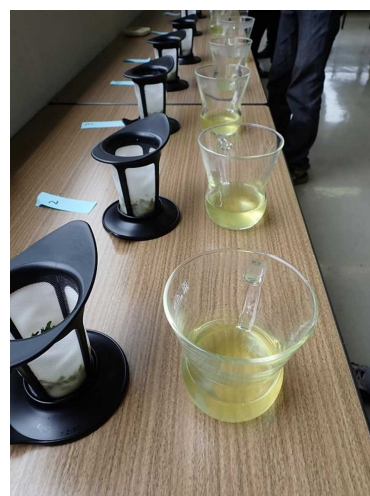
荒茶の水色の審査



荒茶の滋味の審査



製品茶の外観



製品茶の飲み比べ