

1 課題名 放任茶園再生と和紅茶需要拡大に向けた商品開発

2 目的

現在、高齢化や後継者不足で放任茶園が増加している。そのため 2022 年度から行っている放任茶園の再生を継続し、通常栽培の収穫量の 8 割を目標とし再生方法の検討を行う。さらに、被覆栽培や冷凍保存の茶葉を用いた和紅茶の製茶の可能性についての検討や和紅茶を使用した商品を開発することで、和紅茶の知名度を広げると共に需要を拡大、茶農家の収益向上や中山間地域の活性化に繋げる。

3 方法

1) 試験 1 半放任茶園からの再生 (2022 年～)

(1) 処理区 ① 1m 刈込み ② 1m50cm 刈込み ③ 通常栽培区

(2) 調査項目：各試験区の収穫量

2) 試験 2 完全放任茶園からの再生 (2023 年～)

(1) 処理区：① 1m 刈込み ② 1.5m 刈込み ③ 慣行施肥 ④ 2 倍施肥

①、②と③、④の組み合わせ

(2) 調査項目：各試験区の収穫量(再生率)

2) 試験 3 被覆栽培の茶葉を用いた紅茶

(1) 処理区：① 被覆栽培区 遮光資材(遮光率 75%) ② 通常栽培区

(2) 調査項目：各区の製茶後の風味の違い

3) 試験 4 冷凍保存茶葉の可能性

(1) 試験区：① 摘採後冷凍 ② 萎凋処理後冷凍 ③ 通常茶葉

(2) 調査項目：紅茶に製茶した際の③との品質の違い

4) 試験 5 和紅茶を使用した商品開発

加工品：和紅茶ティーパック(飲み比べセット)、農大ブレンド、パウンドケーキ

4 結果の概要

1) 試験 1 は、全体的な処理区の再生率 75.2%となり目標の 8 割を超えることは出来なかった(図 1、表 1)。しかし、1m 刈込区のみは再生率 81.6%となり目標の 8 割を超えることが出来た(表 2)。

2) 試験 2 は、茶葉の新芽が伸びず、調査することが出来なかった。(図 2)

3) 試験 3 は、製茶した際には色が薄く、甘みが強い紅茶に仕上がった(図 3、4)。

4) 試験 4 は、通常製茶した紅茶には少々劣るが、結果として収穫後冷凍の茶葉でも萎凋後でも紅茶に製茶することは可能であった(図 5)。

5) 試験 5 の和紅茶の加工品は好評であった(図 6、7)。

5 考察

1) 1m 刈込区は目標の 8 割を超えることが出来たため、来年度には通常の栽培区と同等の収穫量が得られると予想され、完全な再生に近づいた。

2) 放任茶園は、放任期間が長いほど、さらに再生に時間を要すると思われた。

3) 被覆栽培はより差別化された特徴的な紅茶が作れるため、販売戦略としての高付加価値化は可能であると思われた。

4) 小規模な個人経営であっても、継続的に製茶が可能になると思われた。

5) 和紅茶の生産及びその加工品は、茶に付加価値を付けることが可能であり、茶農家の収益向上への貢献が期待される。

6 主な試験データ



図1 半放任茶園
(手前1m区、奥1.5m区)



図2 完全放任茶園

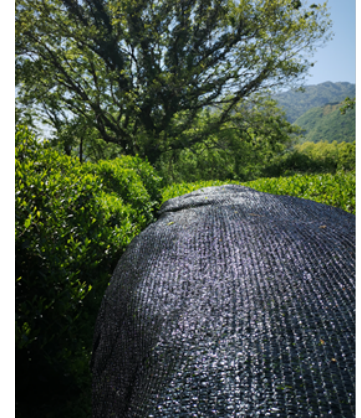


図3 被覆栽培区

表1 再生率

全試験区 再生率平均
75.2%

表2 収穫量と再生率

収穫時期	通常栽培区	1m刈込区	再生率	1.5m刈込区	再生率
1番茶	448g/m ²	360g/m ²	80.0%	356g/m ²	79.4%
2番茶	216g/m ²	120g/m ²	58.8%	120g/m ²	58.8%
3番茶	336g/m ²	356g/m ²	106.0%	228g/m ²	67.9%
平均再生率			81.6%		67.8%

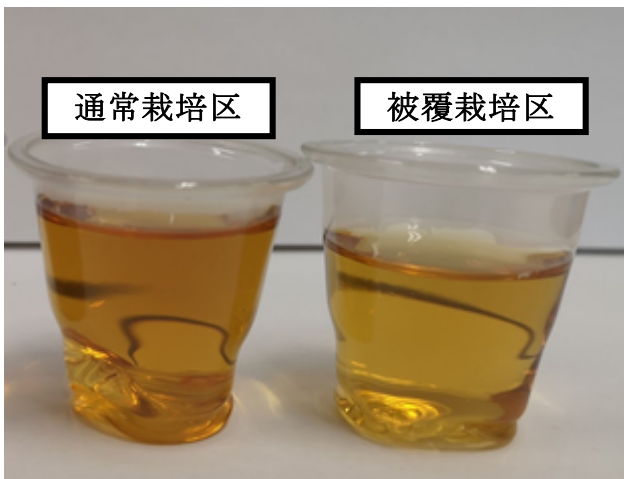


図4 製茶後の水色



図5 萎凋後冷凍保存し解凍した茶葉 (左)
適採後冷凍保存し解凍した茶葉 (右)



図6 農大祭での販売した和紅茶



図7 農大祭で販売したパウンドケーキ