

「新香味茶」の生産技術の開発について

滋賀県農業技術振興センター茶業指導所では、これまでとは違った製造方法で、茶葉が本来もっている花の香りを引き出し、緑茶にない新しい風味がある「新香味茶」の開発に関する研究を行っています。

背景

○リーフ茶需要の減少による茶価の低迷が、茶生産者の経営を圧迫しています。

<滋賀県の平均荒茶価格>

一番茶：H20 2,290円/kg ⇒ H27 1,722円/kg

二番茶：H20 920円/kg ⇒ H27 673円/kg

○近年、単価下落が著しい二番茶を活用し、高値販売できる紅茶の生産が増えています。

<紅茶の生産量> H21年：0.5t → H27年：2.0t

○県内茶卸売業者から、香味に特徴のある「新香味茶」への需要が高まっています。

○「新香味茶」の生産技術については、他府県でも技術開発に取り組まれているが、

いずれも専用の設備の導入が不可欠であり、多大な初期投資が必要です。

研究内容

二番茶を主体に、既存の設備を利用し、設備投資を抑え、本県独自の「新香味茶」の生産技術を開発する。

期待される成果

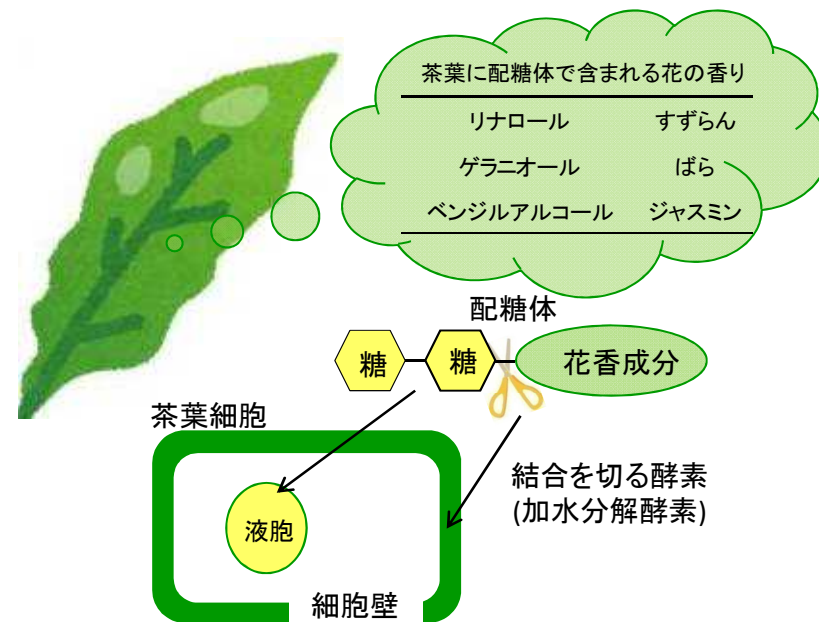
- 二番茶の一部を「新香味茶」に切り替えることにより、特徴のある茶種として有利販売が可能となり、生産者の所得が向上します。
- 「近江の茶」の新たな商品として販売戦略に用いることができます。

今後の予定

- H28～30で技術開発し、H31から本格的に販売が開始される予定です。

環境・農水常任委員会資料
平成28年(2016年)12月14日
農政水産部農業経営課

茶葉から花の香りをどのようにして引き出すのか



異なった部位にある配糖体と加水分解酵素が出合う条件を作る！

具体的には、^{いちよう} 萎凋の行程を新たに加える



- ・品種
- ・摘採時期
- ・攪拌回数
- ・攪拌時間

産地での取組状況

土山で2名の生産者が一番茶で「新香味茶」の試作に取り組まれたところ、1名については5,000円/kgの高値が付き、茶商を通じて県内ホテルに納入されました。