

三重県の茶業の 問題点と技術指導

三重県経済連茶業課

松 井 久

日本の茶は、独特な香味をもって日本国民に広く愛飲され、日常生活からどうしても切りはなせない存在となっている。近年緑茶の需要が着実に伸び、これを反映して、生産者価格が堅調であることから、茶業は比較的好調な経過を辿ってきた。然し反面、茶業をとりまく情勢は楽観を許さない。それは茶価の堅調から国内茶園面積の増加、技術進歩による収量増加（昭和47年度全国茶園栽培面積55,500ha。荒茶生産品96,000トン）、外国緑茶の輸入など、近い将来には需要予測を上廻って生産される可能性は極めて強く、今後の茶業は生産農家、行政機関、関係団体一体となって、① 既存茶園の整備、品種茶園化と団地化、② 共販体制の確立と荒茶工場の整備、③ 生産費の軽減など、茶生産基盤の体質改善を図り、一層生産性を高めるため努力すべきである。

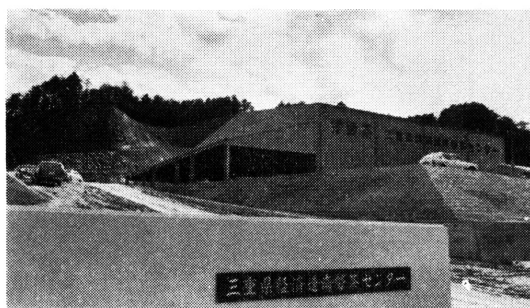
伊勢茶の特徴

伊勢茶の歴史は古く、おそらく日本に茶が招来されて幾ばくもなく県内に入ったらしい。明徳上人(1191)は茶を伊勢川上に分植するとあり(背書国誌)、県の特産物として内外に名声を博している。県の気候風土は茶の生育に適し、茶園面積は3,860ha、産額7,000トンを上廻り全国第3位の産地である。

本県は南北に長い地形で、伊賀盆地、熊野灘に面した志摩紀州等を含み、気象風土共に変化に富み、製茶もそれぞれ特徴あるものが出来る。

茶業を地帯別に分けてみると、北勢の鈴鹿山麓の石榑、大安、北勢町、菰野町、四日市、水沢町、鈴鹿、椿町、関、亀山市(崩積、花崗岩および秩父古生層)、伊賀山間部の優良茶地帯(花崗岩、片磨岩)、一志、飯南、多気、度会の山間部(片磨岩、秩父古生層)の優良茶地帯。

四日市・鈴鹿の平地中級茶量産地帯(第3紀洪積層)、一志、度会の中級茶地帯(沖積、洪積)、志摩の走り茶に分れ、それぞれ特徴ある茶を生産し



三重県経済連南勢茶センター

ている。

伊勢茶の特徴は、一般に香気高く深味があり、特に味は濃厚で、後味が甘涼しい特長がある。

伊勢茶は外観より内質が優れている。これは気候、土質が適すること、摘採が一番茶と二番茶だけの年2回であり、肥培管理が良いので、葉肉厚く内容成分が豊富である。

毎年行われている全国製茶品評会においても優位な成績をおさめ、全国的に伊勢茶の真価が認められつつあり、需要が伸びている。

伊勢茶品質向上運動

将来の生産過剰に対応するために、三重県では茶業会議所、県茶生産関係の行政、茶業センター・普及所・農協における指導体制を結集して、伊勢茶品質向上運動を強力に進めている。事業は「良い茶を安くつくり、伊勢茶独自の特色を生かす」ことにあり、次のことに重点をおいている。

① 施肥の改善 土壌の改良を図り施肥の方法を改善するため、茶の栽培こよみを作り、これを基準として改善していく。

② 病虫害防除と農薬規制の徹底 茶は食品であるから、農薬が残留してないことが必要であるので、防除こよみを作り、また施肥時期・施肥量とか害虫の発生時期が変るので、その時期に必要なチラシを発行し、農家に配布する。

③ 生葉の格付 自園自製工場は問題でないが生葉買い製茶工場では、生葉を品質に応じて生葉代価格差をつけて精算しないと、生葉売り農家の茶園は、肥培管理が十分行われなくなる。生葉売り農家の茶園を良くすることが、本県の茶の品質をよくする当面の問題である。

④ 適期摘採 適期に摘採すれば優良茶が生産される。他の農作業との関係、その他の習慣等も

あるが、茶の嗜好が上質茶に向い、下級茶生産の見通しが悪いので、今後は上級茶を生産しなければ、経営的に不利になるように思われる。

それには、肥料や防除など管理上の問題もあるが、まず全体的に摘採期を、現在より4～5日早くから始めることである。

優良茶生産実証園の設置

茶の品質を向上せしめるための被覆茶と、茶葉摘採の能率と製茶加工設備の関係から、或る程度の製造期間が必要になる。従って摘採期のおそくなった茶園は茶葉が硬化し、番茶になってしまう。この葉の硬化を防ぐ手段として、化学繊維を被覆して生葉の品質を低下させないようにする。この目的をもって実証園を設け、その経済調査を行う。また実証園から生産された荒茶は東京、大阪等大消費地において茶商の批判を得ている。

そ の 他

- (1) 防霜ファンによる防霜施設が県下にかなり普及しているが、その効果について調査検討する
- (2) 土壤線虫調査と防除の方法指導 経済連の土壤診断によりpH、硝酸態N、アンモニア態N、有効りん酸、有効加里、置換石灰、置換苦土、置換マンガン、可溶性アルミナ、りん酸吸収力等を検定し、施肥改善に役立たせている。また土壤線虫を調査し、線虫駆除に努めている。
- (3) 荒茶製造技術の向上のための研修会。
- (4) 老木園の樹勢更新
- (5) 品質向上のためのステッカーを配布する。

茶取引きの近代化

生産から販売までの一貫体制

三重県経済連は茶業の振興と生産の共同化、取引きの近代化を図るため、南北2カ所に茶センターを設置している。

南勢茶センター 多気郡大台町栃原国道42号線沿いにある。47年度の農林省特産農業センター設置事業として、国および県から補助を得て、48年5月に完成した。敷地 16,500m² 低温恒湿貯蔵庫 1124m²、集出荷場 521m² 取引斡施所 294m² 仕上加工場 325m²。同センターの業務は、南勢地域の5市22町7村の関係農協組合、茶栽培農家 11,500戸、茶園 925ha が対照である。

北勢茶センター 鈴鹿市花川町、名阪国道鈴鹿インターから約2km。農業構造改善事業により42

年8月に竣工した。敷地 4,165m²、緑茶貯蔵庫 864m²、再製加工場 3195m²、販売所 972m²、荷捌所 450m²。

過去は県内の主産地としての鈴鹿市に茶の取扱機関がなく水沢、亀山の茶市場または庭先取引によって売買されていた。このような大規模な施設が出来し取引きの改善、適正価格、茶代金の早期支払いなどが実施され実績をあげつつある。

経済連南・北茶センターの業務

(1) 荒茶の販売斡施 農家が生産した荒茶(摘んだ茶を一次加工したもの)の見本を並べ、県内外の茶問屋を呼んで、相対取引きまたは入札取引を行なう。

仲立人を入れる公開市場なので、適正な価格で取引される。南勢センターでは48年度は約700トン(約7億円)、北勢センターは約640トン(約6.2億円)の取引きを見込んでいる。

(2) 冷蔵保管 農家または茶問屋の委託を受けて荒茶を保管する。品質低下を防ぐため、-5°C~-7°C 湿度45%を保つ。南勢センター1,200トン、北勢センター500トン 収容保管によって出荷の調整をはかる。

(3) 仕上加工 販売斡施した荒茶を、業者の委託によって仕上加工する。

(4) 購買茶の販売 仕上茶をセンター内で袋詰めし、消費地農協へ直販する。

(5) 茶資材の斡旋 肥料、農薬、防霜資材、荷造り資材、茶機械の斡施業務を行う。

(6) 生産指導 専任技術者をおき、茶の栽培技術、荒茶加工技術の指導を行う。

茶は需要作物であり、多肥栽培が行われている。収量、品質面から窒素成分が重要な役目を果たしている。それがため、10a 当り窒素を年間100kg以上施す農家が多くなっている。また高価な天然有機質肥料の使用が増えている。緩効性肥料のCDU化成は肥料の溶脱が少なく、肥効が緩やかで、一度に多量施しても濃度障害を起さないなど、特性を有効に利用できれば、天然有機肥料に替るものとして元肥、春肥に施用して有効である。

茶はアンモニア態と硝酸態が半量ずつ含まれるのが、最も窒素の吸収が良い。燐硝安加里(新緑)は追肥用と好評である。たえず茶に好適する肥料を選択し施肥指導している。