

<産地レポート>

奈良県大和茶栽培に 被覆複合肥料「芽茶ロング」を使用

ジェイカムアグリ(株)「農業と科学」編集部

奈良県東部で栽培されている「大和茶」は9世紀初頭弘法大師が唐から持ち帰った茶種がその由来とされています。

被覆複合肥料「芽茶ロング」は、JAならけん・東部営農経済センターの茶設計に昨年から採用され、奈良市水間町のJAならけん・テクノグリーン製茶工場管内の大和茶栽培に使用されています。

現在の茶業界は売価低迷で厳しい状況にあり、コストダウンが急務となっていますが、テクノグリーンでは肥効が持続する被覆複合肥料の「芽茶ロング」を使う事で茶の施肥の省力を図り、生産コストの低減に取り組んでいます。

「芽茶ロング」には、茶の生育初期に効く硝酸態チッソ、アンモニア態チッソと生育中期から後期に渡って肥効を示す2種類の被覆肥料(ロング、LPコート)がバランス良く配合されており、茶の生育全般を通じて肥効が持続する事で、一番茶・二番茶で葉色の濃い品質の良い茶が得られると高い評価をいただいています。

(下記の成分内容、包材写真参照)

芽茶ロング(くみあい被覆複合S2332号)成分 (%)

| チッソ | | | | リンサン | カリ |
|-----|------|------|--------|------|----|
| 全量 | 内速効性 | 内ロング | 内LPコート | | |
| 23 | 11.7 | 5.0 | 6.3 | 3 | 2 |



製茶工程(テクノグリーン製茶工場)



本年7月中旬に二番茶を製造しているテクノグリーンを見学しました。

「大和茶」のブランド力を上げるため、一生懸命製茶製造に取り組んでおられました。

(製茶工程：写真参照)

①収穫した茶葉は蒸らさないように工場に搬入。

蒸し-冷却-粗揉-揉捻-中揉-精揉-乾燥と進み包装まで約4時間。



②乾燥工程



③茶葉袋詰め



④出荷保管状況