

第3種郵便物認可



老舗茶商「堀井七茗園」の室町時代から続く「奥の山茶園」に設置された観測装置＝京都府宇治市、佐藤慈子撮影

宇治茶栽培データに結集

ノウハウ共有 ブランド向上狙う

京都府南部で宇治茶をつくる複数の茶園で、土壌の温度や水分量などを観測し、データを生産者同士が共有する試みが進んでいる。800年にわたる宇治茶の歴史で、各茶園がそれぞれ蓄積してきた生産ノウハウの一部を持ち寄って、産地ぐるみで生産力、ブランド力向上をめざす。

取り組むのは、茶業関係者や府、宇治市などが2014年春に設立した「宇治茶ブランド拡大協議会」。害虫や霜を防いだり、肥料を与えたりする時期など、各生産者が経験に基づいて進めてきた作業を、データで判断できるようにする。

新規参入の支援にもつながり、宇治茶全体の品質向上につながるという発想だ。協議会設立に先駆けて、

宇治市内の2カ所の茶園に観測装置を設置し、現在は和束町、宇治田原町を含めた計7カ所で稼働している。測定するのは気温、雨量、日射量、土壌の温度と水分量、風向風速など12項目。府茶協同組合にデータを送り、生産者らはインターネット経由でデータを閲覧できる。昨年度は一定期間の温度分析で、茶の木に害を与えるクワシロカイガラムシの発生が予測できることに着目し、閲覧画面に「出現予測機能」をつけた。

のノウハウを共有して全体の品質を高く保つことが不可欠」と話す。

11年に実施した外国人観光客へのアンケートで、宇治茶の認知度は3割に満たず、その危機感が協議会設立のきっかけだった。ブランド茶として世界に打って出る上で「品質管理への取り組みは、大きなPR材料になる」と田中さんは話す。協議会事務局のNPO法人「京都・地球みらい機構」の花田幸さんは「気象データを蓄積していくことでできることを考えると夢が膨らむ」と話す。今後は施肥などの作業内容を生産者が書き込めるようシステムを改良するほか、気象条件の違う茶園にも観測装置の設置を進め、計20台ほどにしたいという。(小山塚)