

一番茶の機械摘採法と品種間差異

常包一明・矢野清・安部秀雄*

1984~1986 の 3 ケ年間,一番茶の摘採において慣行の手摘みにかわる省力的機械摘採で,しかも品質および粗収益の低下しない摘採方法を見出すため,二度摘み,二段摘み,普通摘みの適応性を検討した。

1. 製茶品質は,4 葉期摘採の二度摘み 1 回目と 5 葉期摘採の二段摘み上段が手摘みと同等に優れ,普通摘みは同等ないしやや劣った。なお市場評価額もこれとほぼ同様に,二度摘みの 1 回目は手摘みと同等に高く,以下二段摘み上段,普通摘みの順であった。
2. 生葉収量は二度摘みが最も劣り,その他の摘採処理間では,やぶきたは同等,かなやみどりでは二段摘みと普通摘みが手摘みにまさった。
3. 粗収益は,やぶきたは処理間に差が認められなく,かなやみどりでは二段摘みと普通摘みが手摘みと同等に高く,二度摘みは低かった。
4. 摘採所要労力は,二度摘みと二段摘みは普通摘みの 2 倍を要したが,手摘みの 20~30%であり省力的であった。
5. 以上のことから,やぶきたは二度摘みおよび二段摘み,かなやみどりにあっては二段摘みまたは普通摘みの摘採方法を用いることが,有利であると考えられた。