

< 参考資料 >

1 愛知県茶業連合会の概要

愛知県内の主要茶産地の生産者組織7会員で構成される連合会。
毎年、県・開催地市町村との共催により、茶品評会を開催するほか、生産技術研修会や情報交換会など茶の生産振興に必要な行事を行っている。
昭和24年に設立され、平成21年に60周年を迎えた。

構成会員

西尾市茶業組合、吉良町茶業組合、豊田市茶業組合、愛知東農協茶業部会、豊橋市茶業協議会、下山茶業組合、田原茶部会

2 JA愛知東茶業部会の概要

新城市の茶栽培農家350名で組織された部会で、古くから「せん茶」を中心に生産しており、現在は市場でニーズの高い「かぶせ茶」にも力を入れている。

3 第41回愛知県茶業振興大会の概要

愛知県内の茶産地において輪番で毎年開催されている。平成21年度は新城市が当番となっており、新城市を中心に県内各地で各種行事が実施される。

内 容

・品評会

日 時：平成21年7月2日～3日（愛知県農業総合試験場東三河農業研究所 研修館）

出品点数：約200点（普通せん茶、深蒸せん茶、かぶせ茶、てん茶）

・大会式典

日 時：平成21年11月中旬（新城市内）

内 容：第41回愛知県茶品評会の表彰式、品評会出品茶の展示、茶の消費宣伝、茶業関連機械・資材の展示など

4 20年産茶の生産状況

	栽 培 積 (ha)	荒 茶 生 産 量 (t)					計
		せん茶	てん茶	かぶせ茶	玉 露	番茶等	
全 国	48,000	65,300	1,780	4,220	412	23,810	95,500
愛知県	670	435	500	x	3	43	1,070
新城市(注)	194	178	11	5	-	4	197

(注) 平成19年以降は市町村別統計が行われていないため、平成18年の最終調査数値。

x は非公表数値

5 茶種の概要

<p>てん茶</p>	<p>一番茶の摘採前20日間前後、茶樹に寒冷紗<small>かんれいしゃ</small>（黒色の化学繊維の覆い）等により日光を遮って栽培した生葉を、揉まずに乾燥させたフレーク状の茶。このまま流通することはなく、石臼で挽いて抹茶として販売される。 抹茶は保存が利かないため、てん茶の状態での保存し、適時挽いて抹茶として販売、飲用する。</p>
<p>せん茶 深蒸せん茶</p>	<p>一番茶、二番茶等の各茶期に、自然光下で栽培した新芽を摘採し、その生葉を蒸気で短時間蒸し、粗柔（荒揉み） 中柔（中仕上げ） 精柔（仕上げ）の各工程により製造したもの。 普通飲むお茶のほとんどがこのせん茶であり、全生産量の7割以上を占める。生葉の蒸し時間を長くし、味を強調したものを深蒸せん茶と分ける場合がある。</p>
<p>かぶせ茶</p>	<p>栽培方法は、てん茶と同様であるが、覆いをする期間が7日～10日前後で、てん茶や玉露と比べて短い。製造工程は、せん茶と同様の行程で製造したもので、せん茶よりまろやかで、甘みが強調されている。</p>
<p>玉露</p>	<p>栽培方法は、てん茶と同様であるが、製造工程は、かぶせ茶と同様の行程で製造した高級茶。日光を遮ることにより苦みが少なくなり、まろやかな味とコクが玉露の特徴である。</p>
<p>番茶</p>	<p>硬くなった新芽や整枝の目的で刈り取った茎、古葉を原料に製造した大型の茶。この番茶を強火で炒って焦香をつけた茶がほうじ茶である。</p>