



茶指導販売課 亀山殺人

生長周期と環境要因

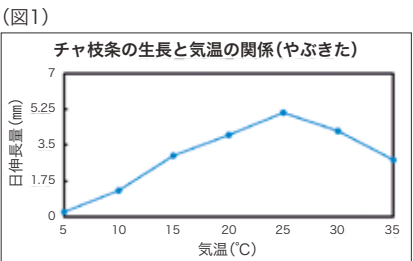
茶は数十年にわたって生長を続けますが、1年の中にも生長の周期があります。環境に左右され、基本的には気温変化との関連で説明できます。

春先になり日平均気温が10℃を上回るようになると冬季に休眠していた芽が萌芽に向けて動き出し、3月下旬～4月中旬に萌芽します。萌芽した芽は、春から秋の間に3～4回の周期的な生育を繰り返す、日平均気温が15℃を下回ると生育が停止します。

※3月5日：10.4℃、10月18日：14.65℃（2021年JAおおいがわECセンサーデータ参照）

新芽生育と気温

日本国内における主な茶栽培地は、年平均気温が12～18℃あり、冬季の最低気温の平均は-5～-6℃以上です。茶樹の生育は16℃を超えると良好になります。やぶきた品種のチャ枝条の生長と気温の関係(図1)を確認してみると、気温5℃では新芽の生長は、ほぼ起こりませんが10℃になると新芽の生長が始まり、25℃ぐらいになると生長速度は最大となります。その後、30℃を超えると生長速度は低下し始めることがわかります。



※茶大百科II技術資料より抜粋

保肥力を高める土作りをすすめよう

毎年12月に行う茶園共進会などで茶樹の地下部を確認すると、表層の有機物と土の層がはっきり分かれていることが多くあります。極端な場合は、有機物と土の間が加湿状態で、根腐れが起きていることもあります。特に乗用型管理機を使う茶園では、土壌が硬くなり根が酸欠状態になっていることもあります。

近年は、深耕や中耕を行っている茶園が少なくなりましたが、土壌の構造を改善することで根の生育に適した環境を作ることができます。年間の管理計画を立てる中で、8月中旬～9月上旬の深耕も検討してみたいかがでしょうか。保肥力を高める土づくりをすることが、安定した生産性につながります。



茶の製造販売には届け出が必要です

HACCPに沿った衛生管理を

「食品衛生法の一部を改正する法律」が令和3年6月から完全施行され、全ての食品事業者がHACCPに基づく衛生管理が義務化されました。

農業者が加工品製造を行う場合は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うこととなり、茶を製造し販売する事業者も、手引書を参考に衛生管理計画の作成と記録を行う必要があります。

手引書の「茶(仕上茶・抹茶)製造」は、厚生労働省のホームページから確認できます。



届け出が必要な茶の製造と販売

荒茶を製造して、自ら仕上げ加工をし、小売り販売する事業者は、保健所へ届け出が必要です。自園自製で小売りを行う方も対象となりますので、ご注意ください。ただし、全量の荒茶を茶商などの二次加工業者へ販売する場合は不要です。

《例》

- ・ 仕上げ茶を製造し、小売りや他の業者へ販売
- ・ パルクで購入した仕上げ茶を、自ら袋に詰めて販売
- ・ 購入した荒茶を、自ら仕上げ茶に製造し、袋に詰めて販売
- ・ 購入した荒茶を、他社で粉末加工して、粉末茶を仕入れて自ら袋に詰めて販売 など

届け出する内容

- ・ 届出者の氏名
- ・ 施設の所在地
- ・ 営業の形態(製茶業)
- ・ 主として取り扱う食品等の情報(仕上げ茶(煎茶)、くき茶、抹茶など)
- ・ 食品衛生責任者の氏名(資格を持たない方は次項で案内のホームページへ)

食品衛生責任者の設置

届出施設についても、責任者の設置が義務づけられました。詳細は静岡県食品衛生協会のホームページをご覧ください。



静岡県食品衛生協会ホームページ

保健所への届け出方法

営業する区域を管轄する保健所に届出を行ってください。なお、オンラインで行う場合は、保健所への来所は不要です。



オンライン食品衛生申請等システム

お問い合わせ先

中部保健所 衛生業務課 TEL 054-644-9283 (所轄区域：焼津市、藤枝市、島田市、川根本町)