

一番茶へ管理徹底を



葉裏についたハダニの有無を確認するJA職員⑤と生産者ら

収量安定へ研修会

【伊勢】JA伊勢は2月上旬、「伊勢茶」の産地として知られる度会町と大紀町の茶園5カ所で茶現地研修会を開き、管内の茶生産者約40人が参加した。

JA伊勢

当日はJA担当者や凍霜害対策について説明した他、茶園を回りながら病害虫の発生量や防除適期などを確認した。今後の栽培管理

について、例年より気温が高く、茶の生育が早いことが予測されることから、施肥や整枝作業を早めに行うよう呼びかけた。

JAの担当者は「よ

り良い状態で萌芽期を迎え、一番茶の収量を安定させるためにも、茶園の状態を確認しながら病害虫防除をしっかり行っている」と話す。

「伊勢茶」は葉肉が厚く、濃厚な味わいが特徴。清流「宮川」の中流域にある度会町と大紀町は、全国でも有数の茶産地となっている。