



植 物

おいしいお茶づくりに役立つ大変なのね

八十八夜が近づきました。古くから、春から夏への節目としていろいろな農作業を始める目安の時期でした。現在では「夏も近づくと八十八夜」と歌にあることから、お茶の季節のイメージが定着しています。



日本は南北に長く、実際の一番茶を摘む時期は、茶の生産地、その年の温度、品種により異なります。一番茶の品質が良いとされるのは、前年の秋から冬にかけて蓄えられた成分が樹体内に蓄積しているためで、それ以降に摘まれる茶に比べて、うま味成分のテアニンなどの遊離アミノ酸類が多く、渋味成分のカテキン類が少ない傾向にあります。



るアザミウマなど、いろいろな害虫が茶園に発生

します。特に、葉や茎がまだ柔らかいこの季節は、害虫たちの格好の食料となるでしょう。いかに害虫の被害を少なくし、おいしいお茶を作るかに、お茶の生産農家は大変苦労しています。

最近、それら害虫を退治する新しい方法が開発されました。それは、風を使って害虫を吹き飛ばし網に集める機械で、茶の木の表面に強風を送る装置と、害虫を集める網



がついています。

また、風とともに細かい水滴を同時に送り込むようになっています。昆虫は風に吹き飛ばされやすいよう、葉や茎に結構強しがみついているのですが、水滴を混ぜることで風の威力が増大し、しがみついている昆虫も吹き飛ばし、網の中に送り込んでしまいます。



八十八夜ころには「八十八夜の忘れ霜」や「さつき寒」というような、急な気温の低下に注意を促す言葉もあります。昆虫にしてみれば、春の日に突然、暴風雨に見舞われた感じでしょうか？

