カワサキホームページ大人気コーナー

創業100周年記念誌

木村塾・柴田塾が本になりました！

10/24 静岡新聞掲載

茶園管理と機械製茶

長年の経験 専門書に

木村さん 柴田さん 平易な表現で指導

お茶の生産、製茶に関して長年、業界を指導してきた二人の専門家が、蓄積してきたノウハウを平易な表現で紹介した専門書を同時に発刊した。元県茶業試験場技師の木村政美さん（七〇）と元県専門技術員の柴田雄七さん（七〇）。木村さんは茶園管理、柴田さんは機械による製茶工程を確立した、それぞれの道の第一人者。茶農家や荒茶工場、農協など現場の指導者が改めて知識を確認できるほか、茶業に携わろうとする人たちの貴重な参考書になりそうだ。

茶業の専門書を同時刊行した木村さん（右）と柴田さん

木村さんが刊行したのは「茶園管理十二カ月―生育の見方と作業のポイント―」（A5判、一九二ページ、千八百九十円）。茶園管理のポイントを一月「一年の計画づくり」から十二月「寒風害・寒害対策」まで月ごとにガイドしている。

茶農家が、ふだん何気なく進めている作業で陥りがちな思い違いや誤りをただしながら、収益性が高い一番茶収穫が実現できるようにしたという。月ごとの管理のほかにも、資料編として「品種導入の考え方と実際」「早期成園化」といった、中心技術は深く掘り下げて論じ、「再生能力が高い茶園をつくる」（木村氏）ための技術ガイドとなる。

柴田さんの書籍は「機械製茶の理論と実際―茶葉と環境にあわせた工程管理」（A5判、一三六ページ、二千三百円）。手もみの技を、機械に置き換えていくためにどうするか。蒸しから仕上げまでの製茶工程を、茶葉の条件や熱・風量、処理時間などに合わせて合理的にコントロールし、狙った品質に仕上げる方法を詳しく紹介した。

柴田さんは機械製茶の理論を昭和四十年代に確立。「シバタ理論」と呼ばれる理論は、全自動製茶システムの設計にも採用されている。

著書は、天気や製茶機械のサイズ、作業の状態やその量などによって、微妙に異なる製茶工程の設計管理が合理的に理解できる実用書になっている。付録では仕上げ茶工程の実際にも触れ、製茶問屋の参考にもなりそうだ。

同氏とも現在、製茶機械製造のカワサキ機工（掛川市）で技術顧問を務める。著書は、いずれも同社のホームページに七―九年間にわたり毎月一回、連載してきた「木村塾」「シバタ塾」から抜粋した。茶業に関し素人だったホームページの制作者が取材し、掲載したことから専門用語は、なるべく平易な表現に置き換えられているという。

お問い合わせは
各営業所担当まで

大好評発売中!!

「茶園管理12ヵ月」 定価1,890円

「機械製茶の理論と実際」定価2,300円