

藤井宗助家の茶業年表

年代		T7	昭和初期	S13	S16	S17	S18	S22	S24	S27	S28	S30	S32	S33	S35	S42	S43	S47	S48	S52	S54	S55	S57	S59	S60	H2	H3	H6									
茶園	トウゲ	2反(200年前にご先祖が作られたと伝えられる由緒ある茶園・昭和53年、在来種→おくみどりに改植)															1反8畝																				
	ヨノキ						1反(持ち山・田を開墾)	2反9畝(田・池1反9畝を開墾)	3反9畝(持ち山1反を開墾)					4反5畝(持ち山6畝を開墾)										山林に変換													
	ドウデン	8畝(購入・昭和54年にヤブキタに改植)																																			
	ホンノモト	4反(持ち山1反+購入地3反)																																			
	センダイ	6畝(自家用畑・田を開墾)																																			
	計	2反					3反		4反9畝	5反7畝	6反7畝					7反3畝					7反1畝					7反5畝					8反1畝				7反2畝		
道具類	肥料	ヨツマタ(鉄)																									小型耕運機										
	消毒・防除	ポンプ式消毒機(重曹液使用)										ドウファン(動力噴霧器)																									
	防霜																							弓梁式防霜布				防霜ファン		ネット(ギョクロン)		ネット(ダイオウラセル70~80%)					
	摘採	手摘み(チャツミカゴ・コカンゴは茶業終業時まで随時使用)								茶刈り鎌(袋付き・茶業終了時まで随時使用)								バッテリー式一人用カッター(袋付き、八木式・落合式)								2人式茶刈り機(袋付き・茶業終了時まで使用)・裾刈り機				茶園ならし機							
	製茶	・セイロ蒸し(割り木) ・ホイロ(炭)		・セイロ蒸し(割り木) ・粗揉機(割り木・手回し) ・ホイロ(炭)		・宮村式蒸し機(割り木・手回し) ・粗揉機(割り木・手回し) ・精揉機(炭)		・高林式粗揉機(35kg・割り木・モーター) ・八木式精揉機(二手式・炭・モーター) ・八木式乾燥機(10段式・炭)		・高林式粗揉機(60kg・割り木・モーター) ・精揉機(四手式・炭・モーター) ・八木式乾燥機(5段式・炭)		・宮村式蒸し機(割り木・モーター) ・高林式粗揉機(重油・モーター) ・八木式精揉機(重油・モーター) ・八木式乾燥機(透気・柵式で4段・重油) ・番茶培じ機		・宮村式蒸し機(割り木・モーター) ・高林式粗揉機(重油・モーター) ・八木式精揉機(重油・モーター) ・八木式乾燥機(透気・柵式で4段・重油) ※・鈴木式昇降機(モーター)・送風施設を設け、以降終業まで使用		・宮村式蒸し機(平野式ボイラー設置) ・高林式粗揉機(60kg・重油・モーター) ・八木式精揉機(ガス・モーター) ・八木式乾燥機(4段・ガス)		・宮村式蒸し機(平野式ボイラー設置) ・高林式粗揉機(60kg・重油・モーター) ・寺田式精揉機(ガス・モーター) ・八木式乾燥機(4段・ガス)		・宮村式蒸し機(ボイラー・モーター) ・高林式粗揉機(60kg・山陽電機の重油バーナー設置・モーター) ・八木式精揉機(ガス・モーター) ・八木式乾燥機(10段・ガス)		・宮村式蒸し機(ボイラー・モーター) ・高林式粗揉機(60kg・重油・モーター) ・八木式精揉機(ガス・モーター) ・八木式乾燥機(10段・ガス)															
	梱包・保管	茶壺		茶櫃				タテ(紙2層、40kg)・茶櫃																		タテ(紙・ビニール3層、30kg)・茶櫃				八木式コンテナ+タテ							
	運搬	大八車(牛)														テラー				軽四貨物車																	
		オオカンゴ(運搬用=S38まで、アオメ保管用=昭和46年すぎまで)														手製の布袋(肥料袋8枚分縫合せ)										布袋(製品)				八木式コンテナ+タテ							
産出	春番茶	—		—		—		—		21貫448匁(250)		22貫(450)		—		768kg		—		—		—		—		—											
	一番茶	玉露	4貫850匁		—		—		—		手摘み	2貫800匁(2100)		手摘み	2貫800匁(2100)		—		—		—		—		—		—										
		煎茶	26貫		—		—		—		手刈り	160貫40匁(1200)		手刈り	172貫500匁(1150)		—		—		—		—		—		—										
	刈直し(番茶)	—		—		—		—		85貫280匁(500)		80貫(450)		—		472kg		—		—		—		—		—											
	二番茶	15貫		—		—		—		161貫770匁(650)		159貫(630)		—		1013kg		—		—		—		—		—											
	秋茶	—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—											
	計	45貫850匁		—		—		—		431貫338匁		436貫300匁		—		3423kg		—		—		—		—		—											
	煎茶	—		40貫		—		127貫		—		—		—		—		—		—		—		—		—											
	夏番茶	—		30貫		—		85貫		—		—		—		—		—		—		—		—		—											
	二番茶	—		30貫		—		100貫		—		—		—		—		—		—		—		—		—											
秋茶	—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—												
計	—		100貫		—		312貫		—		—		—		—		—		—		—		—		—												
煎茶	—		157kg		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—												
碾茶	—		244kg		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—												
碾茶	—		244kg		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—												
碾茶	—		144kg		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—												
碾茶	—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—												
計	—		789kg		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—		—												

※煎茶生産量の()内は単価(円)