

[成果情報名]かぶせ茶で収益性の向上が期待できる新品種「きらり31」

[要約]「きらり31」（系統名宮崎31号）は、かぶせ茶として栽培した場合、収量および品質が非常に優れ、「やぶきた」よりも収益の向上が期待できる新しい品種であることが明らかになった。

[キーワード]かぶせ茶、きらり31、

[担当]農業研究所 茶業室

[区分]（茶専門分野別研究会育種・栽培分科会）

[分類]（技術・普及）

[背景・ねらい]

これまで育成されてきた品種の適応性評価は煎茶用品種の「やぶきた」を標準とした評価であったため、玉露や碾茶、かぶせ茶、釜炒り茶等に利用できる品種でもその特性を活かした栽培・加工技術の検討がおこなわれてこなかった。そこで本研究では育成された6系統を供試して、三重県が生産量第1位であるかぶせ茶に適した新品種導入のための知見を得ることを目指す。

[成果の内容・特徴]

1. 国及び他県で育成された6系統を用いてかぶせ茶栽培した結果、「きらり31」（系統名宮崎31号）が収量、品質など総合的に最も優れていた。（データ省略）
2. 「きらり31」は現在の主力品種である「やぶきた」と比較すると、摘採は2～3日程度早く、生葉収量も多く（表1）、やや早生であるにもかかわらず耐寒性も優れている。
3. 荒茶官能審査では色沢、水色、香気、滋味等総合的に評価が高く、またテアニン等遊離アミノ酸含有量も多い(表1)。
4. 市場担当者による荒茶評価額も高かったため、収益性も「きらり31」は「やぶきた」に比べ約3割程度高くなった（図1）。
5. 研究成果を普及資料として成果概要（マニュアル）にまとめた。

[成果の活用面・留意点]

1. 成果概要（マニュアル）を活用し、「やぶきた」に替わる品種として「きらり31」を説明する
2. 平成26年に現地ほ場(約5a)へ試験的に定植した。今後は現地実証として位置付け普及組織や市場と連携して普及を図る計画である。

[具体的データ]

表1 宮崎31号とやぶきたの早晩性、生葉収量、荒茶官能評価、化学成分含有率の比較

一番茶(2011~2013)		被覆条件(直掛け,遮光率85%,被覆開始時期3葉期,14日間被覆)						
供試系統名	萌芽日 ¹⁾	摘採日 ²⁾	生葉収量 (kg/10a)	荒茶官能 評価 ³⁾	化学成分(HPLC分析)			
					遊離アミノ酸含量 ⁴⁾ (%d.b)	テアニン (%d.b)	カテキン ⁵⁾ (%d.b)	
宮崎31号	-2	-2	496	48.5	4.66	2.12	10.7	
やぶきた	0	0	439	42.8	3.47	1.87	11.3	

二番茶(2011~2013)		被覆条件(直掛け,遮光率85%,被覆開始時期3葉期,10日間被覆)						
供試系統名	摘採日 ²⁾	生葉収量 (kg/10a)	荒茶官能 評価 ³⁾	化学成分(HPLC分析)				
				遊離アミノ酸含量 ⁴⁾ (%d.b)	テアニン (%d.b)	カテキン ⁵⁾ (%d.b)		
宮崎31号	-3	328	46.2	2.32	1.05	13.3		
やぶきた	0	278	44.0	1.61	0.63	14.6		

- 1),2)萌芽日、摘採日はやぶきたを基準に、早ければ「-」数字(日)」、遅ければ「+」数字(日)」で示した。
 3)外観(形状、色沢)、内質(香気、水色、滋味)の各項目10点、総計50点で評価。
 4)荒茶に含まれるアスパラギン酸、グルタミン酸、アスパラギン、セリン、グルタミン、アルギニン、アラニン、テアニンの合計含量。
 5)荒茶に含まれるエピカテキン、エピカテキンガレート、エピガロカテキン、エピガロカテキンガレートの合計含量

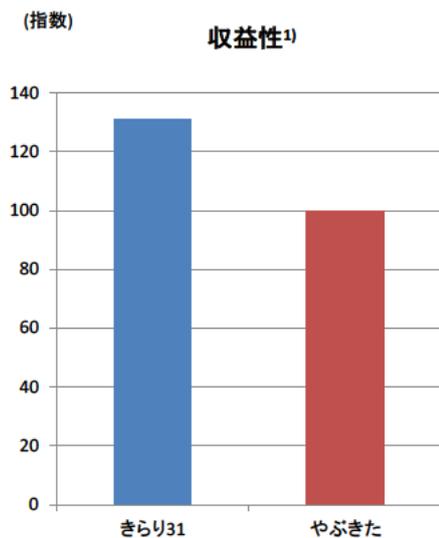


図1 「きりり31」と「やぶきた」との収益性の比較(2013 一番茶)

1)収益性=荒茶評価額(円/kg)×荒茶生産量(kg)-出荷加工経費(円)で、「やぶきた」を100とした指数で表示
(森 伸幸)

[その他]

研究課題名：「かぶせ茶として栽培・加工技術の開発と地域適応性評価(細粒黄色土)」

予算区分：競争的研究資金研究事業費・実用技術開発事業(23014)

研究期間：2011~2013

研究担当者：森伸幸、吉田充希

発表論文等：茶業技術発表会(2013.11)で共同発表