

かぶせ茶の品質を高めるための直掛け段階被覆技術

利用対象： 県内茶生産直売事業者

背景

かぶせ茶の特徴

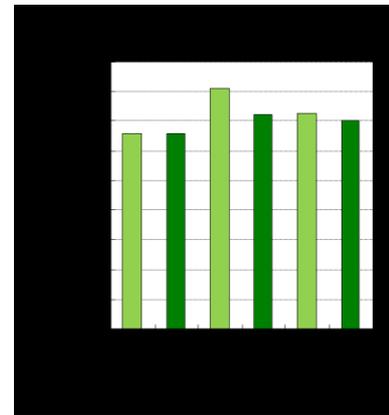
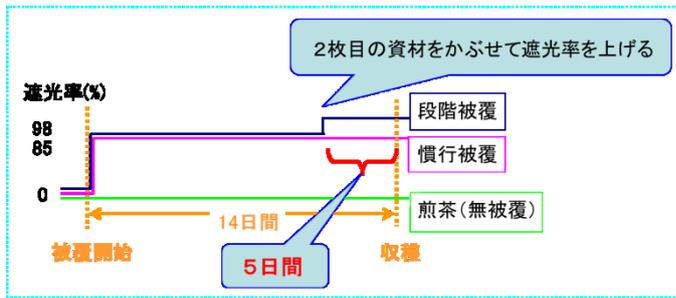


直掛け段階被覆技術

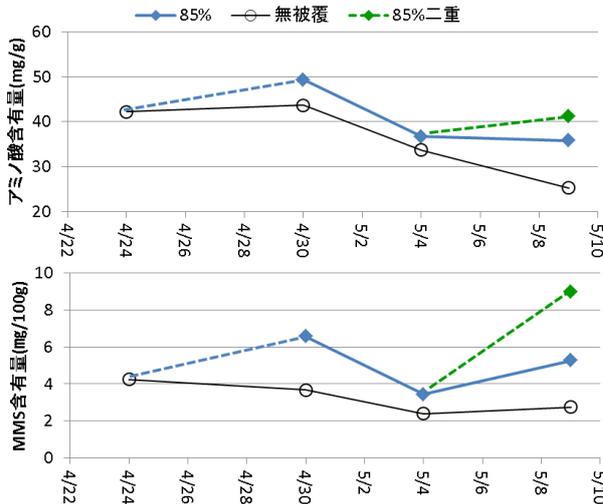


段階被覆作業(2枚目の被覆)

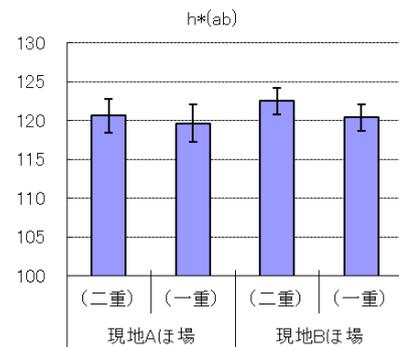
段階被覆技術の概要



段階被覆による生葉収量 (2010)



新芽中アミノ酸およびMMS含有量の推移 (2010)



段階被覆と新芽葉色測色値 (2011)

通常の被覆（85%遮光で14日間）栽培の収穫5日前にもう一枚被覆することで、うまみ
関与物質(アミノ酸)とかぶせ香関与物質（MMS）がそれぞれ高まり、葉色も向上。

1. 背景とこれまでの課題

三重県はかぶせ茶生産量全国1位の茶産地ですが、これまでブレンドされることを前提とした生産が主体で被覆方法も画一的であったため、ワンランク上の独自商品とするためには棚施設やトンネルなどのコストを要し、実施されにくい状況です。茶業研究室では、かぶせ茶の販売力を高めるために「三重県のかぶせ茶」の最高級品が必要と考え、その栽培技術の開発に取り組みました。

2. 成果の概要

(1) かぶせ茶の品質的特徴

かぶせ茶の特長は、濃厚なうま味、奥ゆかしいかぶせ香、美しい葉色・水色などです。この中でうま味に関与する成分としてアミノ酸、かぶせ香に関与する物質としてMMS（メチルメチオニンスルフォニウム）が知られており、ともに被覆栽培をすることにより高まると同時に新芽の葉色が濃くなり、鮮やかな緑色が深まることがわかっています。

(2) 遮光中の新芽成分変化から

茶業研究室では、これまでにこれらかぶせ茶の特長に関わる茶葉中成分が遮光によってどのように反応するか研究を行ってきました。そのなかでアミノ酸、MMSの茶葉中含有量は、遮光率されてから数日の間で大きく増加することを発見しました。

(3) アミノ酸およびMMS含有量をより高めるための被覆方法

このことを利用して、収穫時のこれらの物質含有量を通常より高めるために、通常のかぶせ茶栽培と同様に遮光率85%の資材で被覆を開始した後、収穫の5日前にさらにもう一枚同じ被覆資材を上からかぶせる方法(直掛け段階被覆)を考案し、資材を二重にかぶせることで遮光率は85%から約98%に高まり、その結果アミノ酸、MMS含有量ともに通常の被覆方法に比べ高まりました。

(4) 色合い向上の効果

この被覆方法で生産した収穫前の新芽葉色を測定したところ、CIE表色系の色相角h(ab)値が上昇しました。このことは茶葉の場合、緑色の度合いが強まったことを示します。

(5) 直掛け段階被覆による高級かぶせ茶の安定生産

以上のように直掛け段階被覆により、コストをあまりかけることなくかぶせ茶の特徴(うまみ、かぶせ香、色合い)を高めながら、収量の減少を最低限に抑えることができ、「最高級かぶせ茶」の生産が可能となります。

3. 成果の慣行技術への適合性と経済効果

(1) 最高級かぶせ茶商品の創出

本被覆技術を用いることにより、安定的に高品質かぶせ茶の生産ができる。

(2) 経済効果

三重県産かぶせ茶の知名度を上げるために、最高級の独自商品によって消費者に強く印象づけることは非常に重要です。本技術を用いて生産されるかぶせ香の際立った茶は三重県産かぶせ茶の知名度の向上に貢献し、消費者の選択志向性を高めることが期待されます。

4. 普及上の留意点

(1) 天候等により各成分含有量には年次変動があります。

(2) 通常のかぶせ茶栽培に比べ、被覆にかかる作業量が多くなります。

お問い合わせ先	茶業研究室 松ヶ谷 祐二、松田 智子 中央農業改良普及センター 大谷一哉	電話：595-82-3125 電話：0598-42-6707
参考になる資料		
研究実施予算	伊勢茶リフレッシュ支援技術開発事業	