

[成果情報名]かぶせ茶及び食品加工用碾茶(もが茶)生産に適した茶品種「せいめい」及び「はると34」

[要約]「せいめい」及び「はると34」は、かぶせ茶及び食品加工用碾茶(もが茶)適性が高く、特に「せいめい」はかぶせ茶として滋味及び水色が、食品加工用碾茶(もが茶)として荒茶色沢が優れ、「はると34」は収量性が優れる特徴を有する。

[キーワード]茶、新品種、かぶせ茶、食品加工用碾茶(もが茶)

[担当]三重県農業研究所 茶業・花植木研究室 茶業研究課

[分類]普及

[背景・ねらい]

近年、緑茶の粉末茶や抹茶などの利用が拡大しており、粉末の色または荒茶の色沢の良いものが求められている。

三重県はかぶせ茶と並び、食品加工用碾茶(もが茶)の産地であることから、最近育成された茶品種のかぶせ茶及び食品加工用碾茶(もが茶)についての適性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 「やぶきた」と比較した一番茶の摘採期は、育成地においては、「せいめい」は4日、「はると34」は6日早いですが、三重県においては、「せいめい」は1日程度早く、「はると34」は同程度である。(表1)
2. 「せいめい」「はると34」のかぶせ茶としての品質は、滋味(味の良さ)、水色(抽出液の色)について、「やぶきた」に比べて評価が高く、かぶせ茶として適している。(表2)
3. 食品加工用碾茶(もが茶)における生葉収量は、「せいめい」は「やぶきた」と同等以上であるが、「はると34」は特に優れる。(図1)
4. 食品加工用碾茶(もが茶)としての「せいめい」「はると34」の品質について、色沢及びから色の評価は高く、市場評価でも高い評価であり、「せいめい」は特に優れる。粉末加工後の色相角は、「せいめい」「はると34」とも「やぶきた」より優れ、特に「せいめい」は粉末色として評価が高い濃い緑色を呈する。(表3)

[成果の活用面・留意点]

1. 「せいめい」及び「はると34」の特性を考慮し、経営方針に応じた品種の選択を行う。
2. 「はると34」は低温の影響で収穫時期が遅れることがあるため、防寒対策には特に注意が必要である。
3. 市場評価は、流通上の視点をふまえ、外観色沢やから色、茎の多少を総合して得点化した評価である。

[具体的データ]

表1 摘採期のやぶきたとの比較

品種	三重県	育成地
せいめい	1日早い	4日早い
はると34	同程度	6日早い

- 1)「やぶきた」の摘採日と比較したときの、摘採日の
- 2)三重県は、茶業研究課の商品加工用碾茶(もが茶)栽培における、2014～2018年の平均
- 3)育成地は、「せいめい」は農研機構枕崎研究拠点(鹿児島県枕崎市)、「はると34」は宮崎県総合農試茶業支場(宮崎県児湯郡)

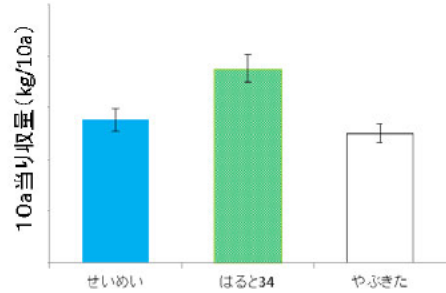


図1 一番茶の生葉反収

- 1) 茶業研究課、2014～2018年の平均
- 2) 食品加工用碾茶(もが茶)栽培
- 3) エラーバーは標準誤差を示す

表2 かぶせ茶の品質

品種名	品質評価						指数
	形状	色沢	香気	水色	滋味	合計	
せいめい	8.0	9.5	8.5	10.0	9.8	46.0	110
やぶきた	9.5	9.3	8.0	7.8	7.3	41.8	100
はると34	9.5	10.0	10.0	9.5	10.0	49.0	108
やぶきた	9.0	9.5	9.5	8.5	9.0	45.5	100

- 1) 品質評価は各項目10点(合計50点)で荒茶を評価した。
- 2) 「はると34」は2013年、「せいめい」は2011～2012年の平均。
- 3) 一番茶を14日間直接被覆した。
- 4) 茶業研究課 亀山市

表3 食品加工用碾茶(もが茶)の品質

品種名	荒茶の粉末色		品質		市場評価
	L*	色相角h*	色沢	から色	
一番茶 せいめい	47.6	116.7	9.3	9.0	10
はると34	48.7	115.1	9.0	8.0	9
やぶきた	48.2	115.4	8.0	6.7	8
二番茶 せいめい	44.3	115.2	10.0	9.6	10
はると34	48.9	112.6	8.6	9.3	8
やぶきた	48.0	111.4	7.4	8.7	5
秋番茶 せいめい	49.2	111.6	10.0	10.0	10
はると34	51.8	110.1	9.0	8.5	9
やぶきた	52.1	108.6	7.7	9.2	7

- 1) 粉末色Lは、色の明るさを表し、数値が大きいほど明るい。色相角hは、色合いを表し、数値が大きいほど緑色に、小さいほど黄色になる。
- 2) 品質は、各項目を茶期ごとに10点満点で相対的に評価した。
- 3) 市場評価は、流通関係者により流通上の視点で茶期ごとに10点満点で相対的に評価した。
- 4) 茶業研究課(亀山市)、2018年の調査データ
- 5) 被覆条件は、一番茶は14日、二番茶7日、秋番茶無被覆

(丹羽努)

[その他]

研究課題名:

- (1)実需者の求める、色・香味・機能性成分に優れた茶品種とその栽培・加工技術の開発
- (2)育成系統評価試験 11群(「せいめい」)、12群(「はると34」)

予算区分:競争的資金(1)イノベーション創出強化研究推進事業 26099C)、(2)茶系統適応性検定試験

研究期間:(1)2014～2018年度、(2)11群 2004～2010年度及び12群 2008～2013年度

研究担当者:丹羽努、田中千晴、稲垣卓次、森伸幸