

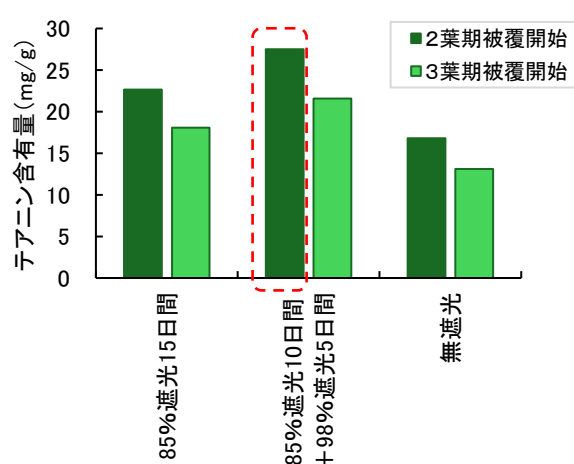
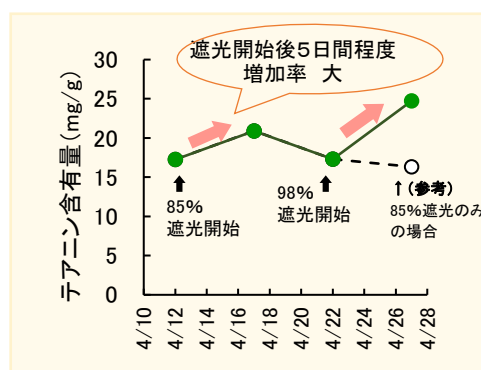
テアニンを多く含む荒茶を効率的に生産する方法

利用対象：茶生産者、指導者

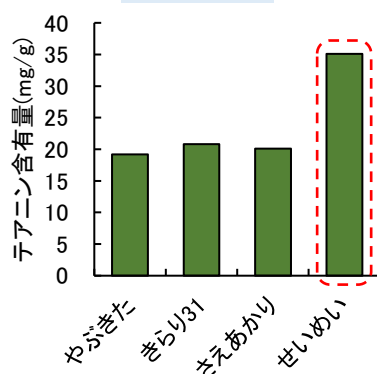
テアニンは、茶新芽に含まれる全遊離アミノ酸含有量の約半分を占める茶特有の成分です。一番茶に最も多く含まれており、遮光によって増加する、茎で高含有といった特徴があります。テアニンを摂取することにより、リラックス効果や一過性の作業にともなうストレスをやわらげる効果、快眠作用など、現代社会において期待度の高い健康効果を得られることが確認されています。

そこで、テアニンを多く含む荒茶を生産するための品種の選定や栽培方法の構築を行いました。

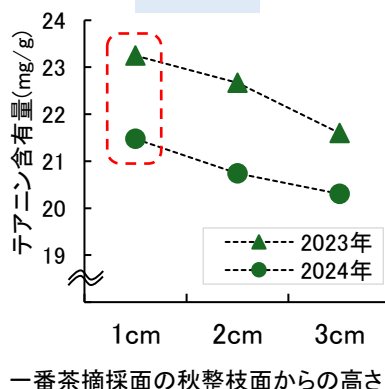
遮光方法



品種選定



摘採高



テアニン高含有荒茶の生産方法

- 品種は「せいめい」を利用
- 一番茶2葉期から被覆開始
85%遮光10日間 + 98%遮光5日間の二重被覆
- 茎が多くなるように、通常より低めに摘採

留意点：テアニン量は茶樹が受ける光の量によって変化し、受光量は日照量によって変動するため、気象条件によっては本遮光方法が最適条件にならない場合があります。また、遮光率98%の期間は5日間ですが、気象条件によっては収量が減少する場合があります。

お問い合わせ先	茶業・花植木研究室 茶業研究課 電話 0595-82-3125
参考になる資料	http://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm

