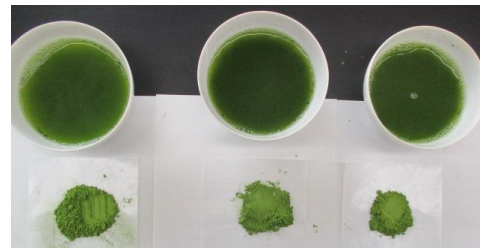
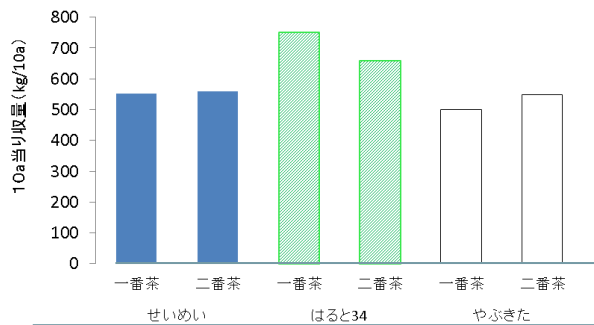


かぶせ茶及び食品加工用碾茶(もが茶)生産に適した茶品種「せいめい」及び「はると34」

利用対象:茶生産者

●最近育成された茶品種「せいめい」「はると 34」は、三重県で生産量の多い、かぶせ茶及び食品加工用碾茶(もが茶)への適性が高いことが明らかになりました。



「はると34」 「せいめい」 「やぶきた」

●生葉収量は、「せいめい」「はると34」は、「やぶきた」と同等以上です。

●食品加工用碾茶(もが茶)の粉末及び水色は、「せいめい」は濃い鮮緑色、「はると34」は明るい緑色となります。

- 一番茶の収穫時期は、「やぶきた」と比べて「せいめい」は1日程度早くなり、「はると34」は同程度です。(三重県亀山市 茶業研究課)
- 食品加工用碾茶(もが茶)としての品質は、外観色沢やから色及び粉末の色が良く、特に「せいめい」は濃く鮮やかな緑色で優れています。
- かぶせ茶は、味、水色(抽出液の色)が優れ、「やぶきた」よりかぶせ茶として適しています。

かぶせ茶の品質

品種名	品質評価						合計	指数
	形状	色沢	香气	水色	滋味			
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

活用の留意点

1. 「せいめい」及び「はると34」のそれぞれの特性を考慮し、経営方針に応じた品種の選択を行う必要があります。
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、防寒対策に注意が必要です。

お問い合わせ先	茶業・花植木研究室 茶業研究課 中央農業改良普及センター茶普及課	丹羽 努 野村 茂広	電話 0595-82-3125 電話 0598-42-6707
参考になる資料	http://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm		