

**[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、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)

表2 かぶせ茶の品質

| 品種名   | 品質評価 |      |      |      |      |      |     |
|-------|------|------|------|------|------|------|-----|
|       | 形状   | 色沢   | 香氣   | 水色   | 滋味   | 合計   | 指数  |
| 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

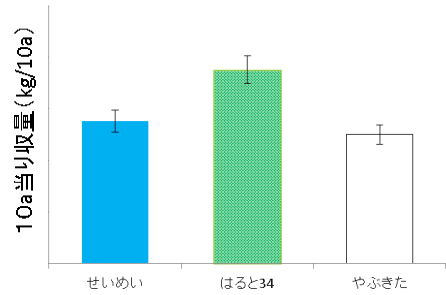


図1 一番茶の生葉反収  
 1) 茶業研究課、2014～2018年の平均  
 2) 食品加工用碾茶(もが茶)栽培  
 3) エラーバーは標準誤差を示す

(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