

# 多収性品種の生葉収量と荒茶品質

## [研究のねらい]

近年、良質なりーフ茶の需要が低迷しており、需要に合った茶をいかに量産するかが求められている。一方、品種については「やぶきた」が91%を占め、収量性に優れた品種の導入は進んでいない。そこで、品種導入による多収安定生産を目的とし、晩期摘採が生葉収量及び荒茶品質に及ぼす影響について評価した。

## [研究の成果]

- ・多収性品種「つゆひかり、さやまかおり、さわみずか」及び「やぶきた」について、一・二番茶を、適期（りーフ茶の適期(4.5葉期)）と晩期（適期から約7日後）に摘採を行い、比較を行った。
- ・一番茶収量は、「さやまかおり」、「さわみずか」、「つゆひかり」の順に多かったが、「つゆひかり」以外の晩期摘採区では秋冬番茶収量が減少したことから、年間生葉収量では「つゆひかり」が最も多かった(図1)。
- ・各品種について、一・二番茶の生葉を少量製茶機で荒茶に加工し、アミノ酸含有率を測定した結果、「つゆひかり」はいずれの茶期・摘採時期においても最も高い値を示した(図2)。
- ・普通審査法で荒茶(一番茶)の官能評価を行った結果、「つゆひかり」では晩期摘採においても、香気や滋味の低下が比較的緩やかであり、「つゆひかり」は収量・品質の両面から多収安定生産に適していると考えられた(図3)。

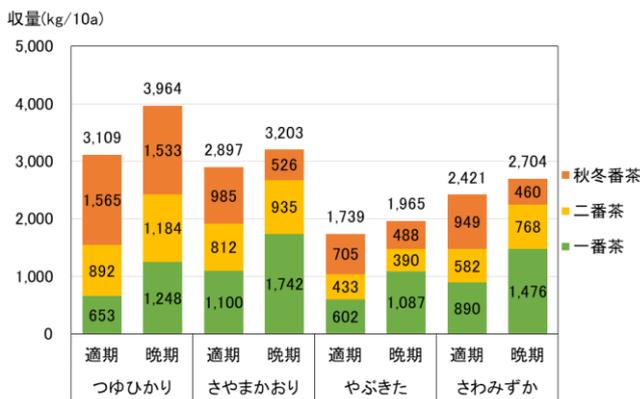


図1 生葉収量

注) 適期: りーフ茶の適期(4.5葉期)  
晩期: 適期から約7日後

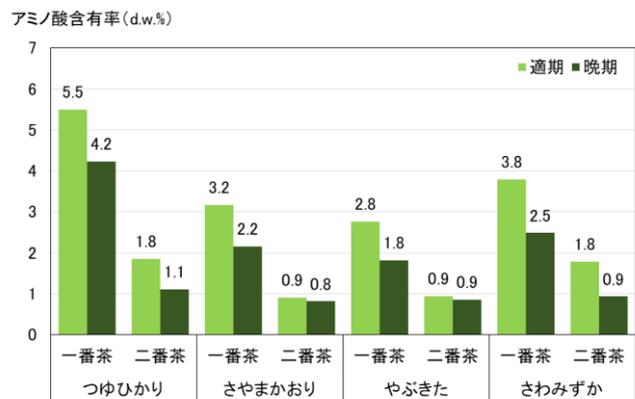
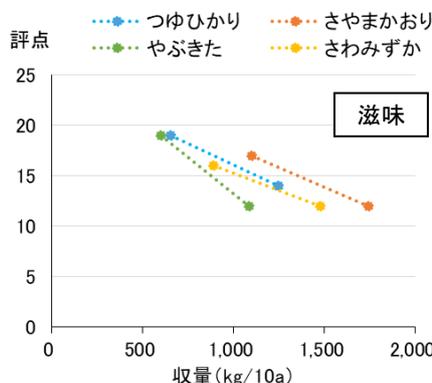
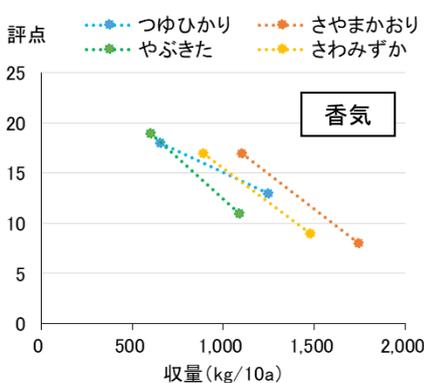


図2 アミノ酸含有率

注) HPLCで定量したテアニン、アルギニン、アスパラギン酸、グルタミン酸、グルタミン、セリン、アスパラギン及びγ-アミノ酪酸の含有率の合計値



品種	直線の傾き	
	香気	滋味
つゆひかり	-0.008	-0.008
さやまかおり	-0.014	-0.008
やぶきた	-0.013	-0.014
さわみずか	-0.019	-0.007

注) 傾きの数字が0に近いほど、収量の増加に対して香気や滋味の低下が鈍いことを表す

図3 一番茶の生葉収量と荒茶品質の関係