

煎茶用品種「さえみどり」のてん茶(自然仕立て)栽培特性

[要約]

「さえみどり」は、本ず及び黒色化繊被覆下のてん茶の自然仕立て栽培において、「あさひ」と比べ萌芽期が2日～4日早く、新芽長の増加率が大きいことから、摘採適期がやや早い。同日に摘採した場合、生葉収量が3割～5割多い。てん茶として滋味が濃厚であるが、製茶品質は「あさひ」に及ばない。

[キーワード] チャ、さえみどり、てん茶

[担当] 京都府立茶業研究所・栽培課

[連絡先] 電話 0774-22-5577、メール ngc-chaken@pref.kyoto.lg.jp

[区分] 近畿中国四国農業・茶業

[分類] 技術・普及

[背景・ねらい]

京都府では、てん茶需要の拡大という背景から、摘採期間延長によるてん茶工場の稼働率向上を図る必要があり、早生品種である「さえみどり」に関心が集まっている。そこで、「さえみどり」のてん茶の自然仕立て栽培における資料を得る。

[成果の内容・特徴]

1. 「さえみどり」は、本ず(よしず及びわら)及び黒色化学繊維資材被覆下において、「あさひ」と比べ2日ないし4日早く萌芽する(表1)。
2. 「さえみどり」の一番茶新芽は、「あさひ」と比べ、節間長と葉長が長く、莖径が大きく、葉厚が厚く、葉色が濃い特徴である(表1)。
3. 「さえみどり」は、本ず被覆下において、「あさひ」と比べ新芽長の増加率が高く、遮光による生育抑制程度が小さい(図1)。
4. 「さえみどり」は、「あさひ」と同日に摘採した場合、生葉収量が3割ないし5割多い(表2)。
5. 「さえみどり」は、滋味が濃厚であるが、製茶品質が「あさひ」に及ばない(表3)。
6. 「さえみどり」は、「あさひ」と比べ荒茶の全遊離アミノ酸含有量が多く、タンニン含有量が少ない(表3)。
7. 以上の結果から、「さえみどり」の摘採適期は、「あさひ」と比べやや早いと考えられ、摘採及び製茶期間の拡大により、てん茶工場の稼働率を向上できる。

[成果の活用面・留意点]

1. 品種の組み合わせにより、てん茶工場の稼働率向上に活用できる。
2. 霜害を受けやすいため、周到的な防霜対策が必要である。
3. 手摘みてん茶の自然仕立て栽培における資料である。

[具体的データ]

表1 萌芽期及び新芽形質の比較

調査地 調査年	品種名	萌芽期 (月/日)	被覆開始日(月/日)			摘採 (月/日)	新芽形質(腋芽20芽調査) ¹⁾							
			第1回	第2回	第3回		新芽長 (cm)	新葉数 (枚)	節間長 (cm)	茎径 (mm)	葉長 (cm)	葉幅 (cm)	葉厚 (mm)	葉色 (SPAD値)
A 2003	さえみどり	3/25	4/4	4/17	-	5/3	16.5	4.7	4.5	2.10	6.8	2.4	206	42
	あさひ	3/28					12.7	4.6	2.5	1.65	5.7	2.3	176	34
A 2004	さえみどり	3/17	3/18	4/10	4/22	4/30	17.5	5.4	4.6	2.21	7.2	2.4	174	49
	あさひ	3/21					14.5	5.3	3.7	2.16	6.2	2.5	147	42
A 2005	さえみどり	3/29	3/26	4/14	-	4/30	11.8	4.4	4.4	2.15	6.2	2.4	195	38
	あさひ	4/1		4/25			10.1	4.7	2.9	1.95	5.8	2.4	168	31
B 2003	さえみどり	-	4/2	4/18	-	5/6	18.2	4.8	5.0	2.24	7.3	2.7	185	49
	あさひ	-					14.1	5.2	3.5	2.09	6.3	2.8	171	39
B 2004	さえみどり	3/24	3/26	4/18	-	5/6	16.3	5.1	4.4	2.16	8.6	3.0	188	51
	あさひ	3/26					16.1	6.8	3.7	2.16	8.0	3.0	172	42

1)各品種とも充実した腋芽20芽を対象とした。節間長と茎径は、それぞれ最大節間長と短径を測定し、葉長、葉幅、葉厚、葉色(ミルタ葉緑素計SPAD-502により測定)は、最大葉について調査した。調査芽は、摘採当日に採取した(2005年、調査地Aは摘採前日に採取)。

表2 一番茶収量、歩留まり及び出開き度の比較¹⁾

調査地 調査年	品種名	収量		歩留まり ²⁾		出開き度 (%)
		生葉 (kg/10a)	荒茶 (%)	荒茶 (%)	葉部 (%)	
A 2003	さえみどり	442	54	12	8	50
	あさひ	343	58	17	11	56
A 2004	さえみどり	629	110	18	12	58
	あさひ	483	79	16	11	57
A 2005	さえみどり	572	82	14	9	51
	あさひ	388	62	16	13	76
B 2004	さえみどり	225 ³⁾	-	-	13	81
	あさひ	204	-	-	14	82

1)調査地Bの2003年と2005年データは欠測。
2)歩留まりは、それぞれ生葉収量に対する百分率。
葉部は、骨を除いた荒茶。
3) 枝条10本あたりの全芽重(g)。

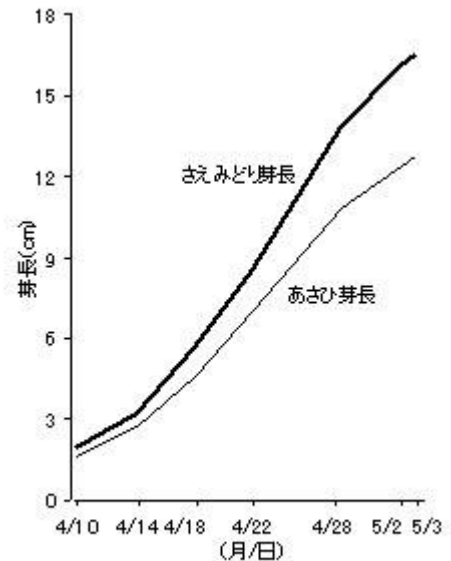


図1 新芽長の推移(2003年)

表3 官能検査結果及び品質関連成分¹⁾

調査地	品種名	官能検査結果 ²⁾						特徴 ³⁾		品質関連成分含有量(%)		
		外観	香気	水色	滋味	から色	合計	外観	内質	全窒素	全遊離アミノ酸	タンニン
A	さえみどり	18	18	18	18	19	91	染まり不均一、黒み	青臭	7.2	10.1	7.5
	あさひ	20	20	20	20	20	100	汚えあり	新鮮香	7.2	9.2	10.9
B	さえみどり	19	18	18	18	20	92			7.4	11.0	6.7
	あさひ	20	20	20	20	19	98			7.0	7.9	10.0

1)数値は、2003年から2005年の平均値。
2)官能検査の評点は、各項目、各調査地で最良のものを20点とする相対評価。
3)特徴は、複数年度に共通する事項。空欄の場合、共通事項なし。

[その他]

研究課題名 : 品種に関する調査 3.「さえみどり」のてん茶適性試験(現地試験)

予算区分 : 府単

研究期間 : 2003～2005 年度

研究担当者 : 大串卓史、神田真帆、荻 安彦