

乾燥条件の改良により 新品種「展茗」の色沢(色合い)を改善

■開発のねらい

「展茗」は京都府が育成したてん茶用品種で、「やぶきた」より香味がすぐれています。一方、荒茶の色沢(色合い)がやや黒みを帯びやすく、対策が求められています。

そこで、「展茗」の黒みを改善する製造方法について検討しました。

■研究の成果

- ・「展茗」は他品種に比べ、生葉含水率、てん茶機内工程中含水率が大幅に高いことを確認(図1、表1)
- ・黒みの要因である乾燥不足が発生しやすい「展茗」の製茶では、慣行条件から投入量を約5%減らし、てん茶機下段、上段コンベア乾燥温度を5℃下げること、急激な乾燥を避けつつ、下段コンベア出口含水率も適正となり、黒みが改善(表2)

■活用の分野

- ・今回得られたデータは二段被覆における「展茗」の高品質てん茶生産技術として活用し、品種導入を支援します。

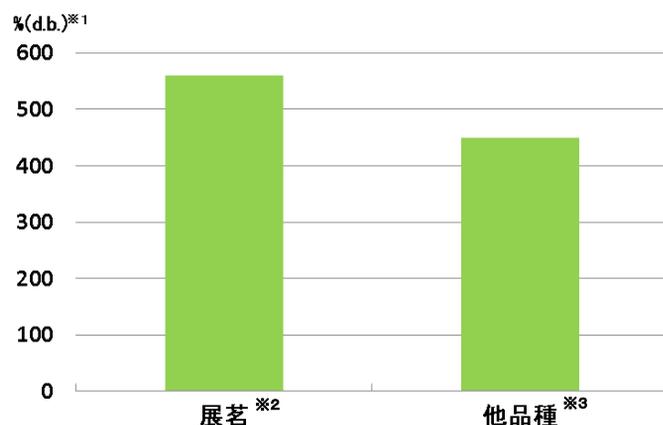


図1 覆い下茶における生葉含水率の品種間比較

- ※1 乾物重あたりの水分量の割合を示す単位
- ※2 覆い下茶の生葉含水率について、他品種では一般的に450%(d.b.)程度
- ※3 2014、2015年度測定結果の平均値を表記

表1 てん茶機内工程中含水率の品種間比較

品種 ^{※4}	下段コンベア 入口含水率 ^{※5} % (d.b.)
展茗	521
さみどり	485
やぶきた	427

- ※4 全品種二段被覆、機械摘み条件
- ※5 2014年度の測定結果を表記

表2 試験設定、含水率および外観評点の比較

処理区	生葉 投入量 (kg/h)	下段コンベア 乾燥温度 (°C)	上段コンベア 乾燥温度 (°C)	下段コンベア 出口含水率 ^{※6} %(d.b.)	外観 評点 ^{※7}	外観摘要
慣行区	35.0	195	100	255	18	ややくもり ^{※8} 、やや赤み
試験区	33.1	190	95	214	20	やや展開良し、やや赤み

※6 下段コンベア出口含水率は200%(d.b.)付近が適正值

※7 官能検査により、最良のものを20点満点とする相対評価を行った。

※8 くもりは黒みに関わる欠点で、くもりを伴うてん茶は黒みを帯びやすい。