

はさみ摘みてん茶生産に適した品種

[要約]

はさみ摘みてん茶としての収量性は、「やぶきた」が最も優れ、「さみどり」は摘採面当たりの収量が多い。てん茶品質は「さみどり」が最も優れ、葉厚の薄い「おくみどり」、「あさひ」も優れる。総合すると「さみどり」の適性が最も高い。

[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

[部会名] 茶業

[専門] 育種

[対象] 茶

[分類] 普及

[背景・ねらい]

近年、抹茶原料の需要の高まりや手摘み労働力の不足等により、はさみ摘みてん茶の生産量が増加している。そこで、既存の玉露、てん茶用品種を対象に、収量性、てん茶品質及び遮光下における一番茶新芽の特性について調査し、はさみ摘みてん茶の適性について検討した。

[成果の内容・特徴]

1. 一番茶における遮光方法を、一重被覆による一定遮光(遮光率約92%,20日間:1995年～1997年)及び二重被覆による段階遮光(同約81%10日間+約98%20日間,計30日間:約1998年～2000年)の2種類とし、8品種を対象に(表1)、適性を調査した。
2. 収量性は、初期生育が旺盛で早期に株張りが確保できる「やぶきた」が最も優れ、次いで、「おくみどり」、「ごこう」が優れる。「さみどり」は摘採面当たりの収量が多く、株張りを大きく広げることにより、収量性を高めることが可能である(表1)。
3. てん茶品質は、「さみどり」が被覆条件に関わらず安定して優れ、次いで、「おくみどり」、「あさひ」が優れる。また、「やぶきた」は、一重被覆よりも二重被覆の段階遮光にすることにより品質向上効果が大きくなる(表2、図1)。
4. てん茶品質と負の相関がある葉厚は、「あさひ」、「おくみどり」が被覆条件に関わらず薄い(図2)。また、「さみどり」、「おくみどり」は新葉の硬化が遅く柔らかい。
5. 以上の結果から、はさみ摘みてん茶への適性は、「さみどり」が最も高い。

[成果の活用面・留意点]

1. 「さみどり」は極直立型であるため、収量性を高めるためには、定植時に条間を広げ株間を狭めることや幼木期の水平せん枝等により、株張りを助長する工夫が必要である。
2. 「おくみどり」は新葉が柔らかく薄いことから、折れ葉や重なり葉、縮みが多くなり、展開不足や黒みの傾向が認められるため、蒸しすぎないように注意が必要である(表2)。
3. 本成果は、はさみ摘みてん茶生産における品種選択及び栽培管理上の参考資料となる。

[具体的データ]

表1 一重及び二重被覆条件下における供試品種の収量性

品種名 ¹⁾	一重被覆による一定遮光下('95~'97年の平均値)						二重被覆による段階遮光下('98~'00年の平均値)					
	10a当たり収量		摘採面収量		収量構成要素		10a当たり収量		摘採面収量		収量構成要素	
	実数 (kg/10a)	指数 ²⁾	実数 (g/m ²)	指数 ²⁾	新芽数 (本/m ²)	百芽重 (g)	実数 (kg/10a)	指数 ²⁾	実数 (g/m ²)	指数 ²⁾	新芽数 (本/m ²)	百芽重 (g)
うじみどり	147	43	307	47	1109	55	444	90	716	95	1041	88
あさひ	279	82	510	78	937	78	476	96	642	86	1015	97
やぶきた	339	100	655	100	976	89	496	100	750	100	1180	101
こまかげ	215	63	516	79	863	80	413	83	658	88	889	93
うじひかり	210	62	443	68	843	75	374	75	554	74	1189	87
さみどり	246	73	691	105	1304	73	436	88	785	105	1252	103
ごこう	295	87	604	92	969	80	491	99	694	92	1156	95
おくみどり	280	83	543	83	1070	90	512	103	764	102	1454	89

1)各品種の定植年次は1991年3月、2)指数はいずれもやぶきたを100とした場合の値。

表2 一重及び二重被覆条件下における供試品種の品質特性

品種名	一重被覆条件下における品質評価				二重被覆条件下における品質評価			
	外観 ¹⁾	内質 ¹⁾	外観摘要 ²⁾	内質摘要 ²⁾	外観 ¹⁾	内質 ¹⁾	外観摘要 ²⁾	内質摘要 ²⁾
うじみどり	17.0	67.7	染まり不足(2)、赤黒み(3)	やや覆い味良(1)	18.5	75.2		やや青臭味(2)
あさひ	18.7	70.5	黒み(2)、展開、染まり良(1)	青臭味(2)	16.8	72.2	黒み(2)	
やぶきた	15.3	60.8	黒み(3)	青臭味(2)	18.0	74.3		
こまかげ	15.2	60.8	染まり不足(2)	から色黒み(2)、青臭味(2)	16.2	65.0	染まり不足(2)、黒み(3)	
うじひかり	16.7	66.3	黒み(2)、展開、染まり良(1)		18.5	74.3		
さみどり	19.0	75.3	黒み(2)、さえあり(1)	新鮮香(1)、覆い味良(1)	18.5	73.2		
ごこう	17.2	64.8	染まり不均一(2)、さえ不足(2)		16.5	71.2		
おくみどり	17.5	67.0			18.8	75.3	展開不足(2)、縮み(2)、黒み(2)	

1)品質評価は、審査員4人の合議制による普通審査法とした。審査評点は、外観及び内質(香气、水色、滋味、から色の4項目)の各項目ごとに最良のものを20点満点とする相対評価とした(表中の外観及び内質の評点は各試験期間の平均)。

2)審査摘要の欠点は複数年にわたり同様の傾向が認められたもの、利点(アンダーライン)はすべて示した(カッコ内は出現回数)。

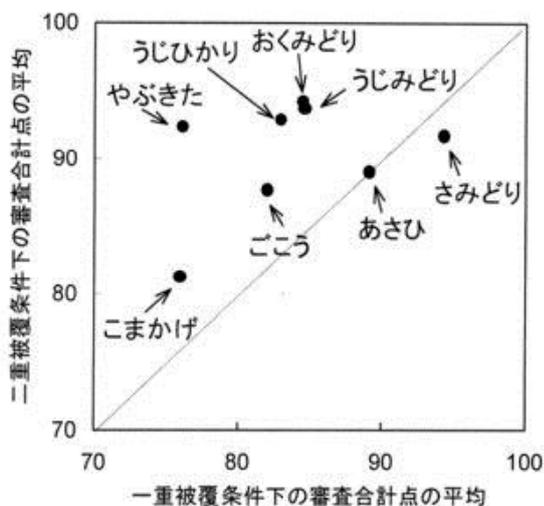


図1 被覆方法の違いによる官能審査評点の分布

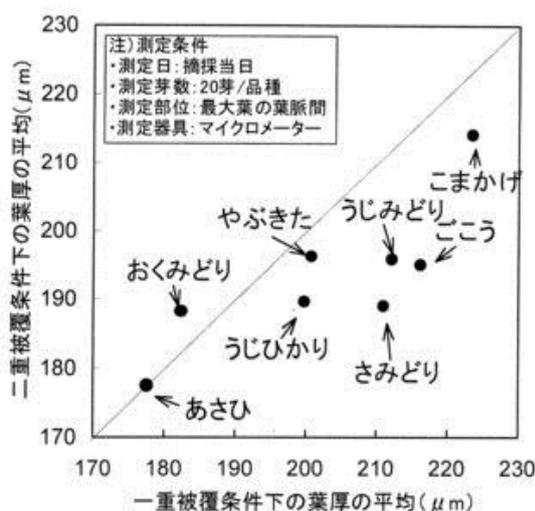


図2 被覆方法の違いによる新葉の葉厚の分布

[その他]

研究課題名： 品種に関する調査

予算区分： 府単

研究期間： 平成 12 年度（平成 3 年～平成 12 年）

研究担当者： 荻 安彦

発表論文等： 京都府茶奨励品種のはさみ摘みてん茶適性、京都茶研報 23 号、1-6、2001.