

(令和元年 5 月試験研究業務月報)

試験研究課題：宇治茶における直がけてん茶品質を向上させる栽培技術の確立

研 究

直がけてん茶の品質向上を目指して

近年のてん茶^{※1} 需要の拡大に伴い、府内では、煎茶からてん茶への転換が急増しており、てん茶品質の高位平準化が急務となっています。

そこで、当所において、直がけ被覆^{※2} の最適な被覆期間を被覆内温度等から判断する技術を開発するため、2 品種（「やぶきた」「さみどり」）で被覆の開始時期（1.0、1.5、2.0 葉期）と期間（18～27 日）を変えて、調査を行ったところ、被覆の開始時期が遅いと短い期間で出開度^{※3} が 80%に達すること等が分かりました。

今回得られたデータは、今後実施する官能検査や成分分析の結果と併せて解析し、直がけてん茶の品質向上に向けた栽培マニュアル作りに活かします。

- ※1 てん茶：約 20 日以上被覆（遮光）してから摘採された葉を蒸して、乾燥させたもの。主に抹茶に加工される。
- ※2 直がけ被覆：棚を設けて遮光資材をかけるのではなく、直接茶うねに遮光資材をかける被覆方法。煎茶からの転換園で活用されている。
- ※3 出開度：新葉の展開が止まった芽の新芽全体に占める割合。てん茶では 60～80 %が摘採適期の目安とされている。



試験うねに遮光資材を被覆

農 林 セ ン タ ー （ 茶 業 研 究 所 ）