

煎茶用品種「やぶきた」の紅茶製造に適した 二番茶の生産技術

農業技術センター茶業試験場

[背景・ねらい]

消費者の食品の安全への関心が高まり国産紅茶が見直されるようになり、全国で国産紅茶を生産する茶産地が増加している。県内でも四万十町や仁淀川町などで煎茶用品種「やぶきた」を活用した紅茶の生産が行われ始めているが、紅茶用品種でない「やぶきた」における紅茶用茶葉生産のための栽培管理技術や茶葉の萎凋時間等の製造技術は確立されていない。

そこで、紅茶に適した「やぶきた」の二番茶の生産技術を開発する。

なお、これまで紅茶用の生葉の生産技術は開発されていなかった。

[新技術の内容・特徴]

1. 整枝は一番茶摘採12日後に行う(図1、表1)。
2. 摘採は二番茶の生育中期(出開度約50%)で行う(表2)。

[留意点]

1. 栽培試験は、茶業試験場内のほ場で次の条件下で実施した。
 - 1) 栽植密度は畝幅180cm、株間30cm、1条植え、樹齢は23年であった。
 - 2) 施肥は、慣行肥料(商品名：春用一茶(春肥)、うまいっ茶(芽出し肥)、一茶(秋肥))を窒素成分で合計60kg/10a施用した。
2. 一番茶摘採後の整枝時期および回数については、摘採12日後整枝と、摘採2日後・20日後2回整枝の生葉収量はほぼ同等であるが、整枝回数が1回である摘採12日後整枝に対し摘採2日後・20日後2回整枝では整枝回数が増加する。なお、紅茶品質はいずれの整枝法でもほぼ同等である。
3. 二番茶の摘採時期については、生葉収量は生育後期が多いが、紅茶品質は生育中期が優れる。

[評価]

1. 「やぶきた」の二番茶で紅茶を生産する場合、収量が多く、品質が優れる一番茶摘採後の整枝時期と二番茶の摘採時期が明らかになった。
2. 刈り捨てていた二番茶の有効な利活用方法が明らかになった。

[具体的データ]

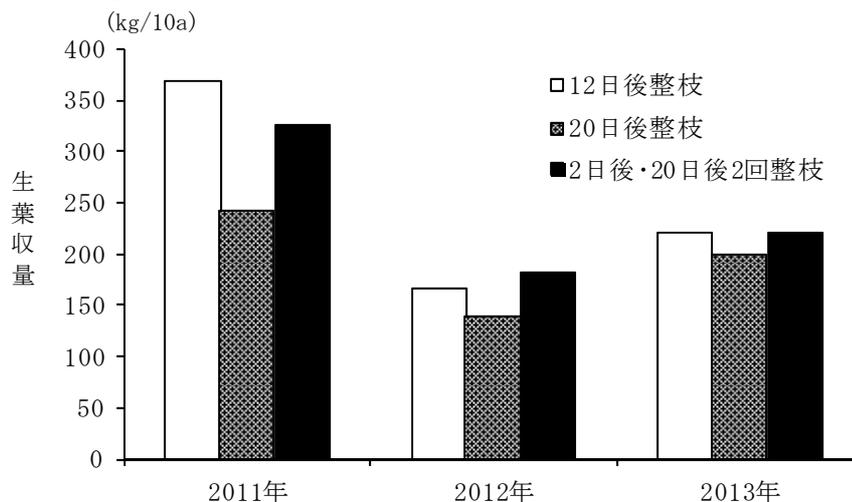


図1 一番茶摘採後整枝時期別の二番茶生葉収量(2011～2013)

注1) 二番茶の摘採は、3か年平均で一番茶摘採45.3日後、出開度は12日後整枝区では54.2%、20日後整枝区では41.3%、2日後・20日後2回整枝区では64.5%。

注2) 生葉収量:各區うね長4.5mを収穫し、10a当りに換算。

表1 一番茶摘採後整枝時期別の紅茶品質(2011～2013)

区	形状	色沢	外観小計	香気	水色	滋味	内質小計	から色	合計
12日後整枝	19.3	18.7	38.0	19.7	19.0	19.3	58.0	19.0	115.0
20日後整枝	19.3	19.0	38.3	18.7	20.0	18.7	57.4	20.0	115.7
2日後・20日後2回整枝	19.7	19.7	39.3	19.0	19.0	19.0	57.0	19.0	115.3

注) 浸出液作製:茶葉3gに熱湯170mLで5分間抽出。品質評価:各項目20点満点。3年間の平均。

表2 二番茶摘採時期別の生葉収量と紅茶品質(2011～2013)

摘採時期	生葉収量(kg/10a)	形状	色沢	外観小計	香気	水色	滋味	内質小計	から色	合計
生育初期	243	19.0	18.5	37.5	19.0	19.0	19.5	57.5	18.5	113.5
生育中期	287	19.7	19.7	39.3	19.7	20.0	19.3	59.0	20.0	118.3
生育後期	353	19.3	19.3	38.7	18.7	18.7	18.7	56.0	18.7	113.3

注1) 生育は出開度別で、生育初期;出開度35%未満、生育中期;同35%以上65%未満、生育後期;同66%以上。出開度の3年間の平均は生育中期49.7% 生育後期77.7%。なお、生育初期は2010年および2012年の2年間の平均で20.5%。

注2) 出開度は連続的な新葉の展開が完了し、止葉が出現した状態の新芽の占める割合。

注3) 一番茶後の整枝については、2010年は摘採翌日と21日後の2回実施、2011年は摘採21日後、2012年は摘採翌日と20日後の2回実施。

注4) 生葉収量は各區うね長4.5mを収穫し、10a当りに換算。数値は3年間の平均。なお、生育初期は2010年および2012年の2年間の平均。

注5) 浸出液作製:茶葉3gに熱湯170mLで5分間抽出。品質評価:各項目20点満点。生育中期と生育後期の品質は3年間の平均。生育初期の品質は2010年と2012年の2年間の平均。

[その他]

研究課題名:煎茶用品種「やぶきた」の二番茶と煎茶製造用機械を活用した紅茶の生産技術に関する研究

研究期間:平成23～25年度、 予算区分: 県単

分類: 普及