

## チャ育種における品種の選抜法

上野貞一・平川今夫・田原 誠

(宮崎県総合農業試験場)

チャ育種における品質の選抜は、小量製茶機の開発により、株単位におこなえるようになって、大きく前進した。しかしながら、なお茶の品質は栽培条件および製造工程中に大きく左右される上に、品質の判定が主として香氣・味という不可視形質を対象とする官能審査によるために、育成の場で、確実な品質評価、選抜をおこなうのは容易ではない。

この試験では、育種における品質の選抜法を検討し、より簡易、確実で、育成過程の早い時期に実施できる方法を見出そうとした。

### 試験方法

①供試材料：品種見本園の内外50品種，②製造：小量製茶機・4反復，③審査：当場研究員，評点は5(良)～1(不良)の5段階。

### 結果および考察

(1) 審査に先立ち、パネルテストをおこない、当場研究員9名の中から判別能力(再現能力)と、し好の一般性(し好に片寄りが無い)につき成績良好の3名を選び以下の審査はこの3名によった。

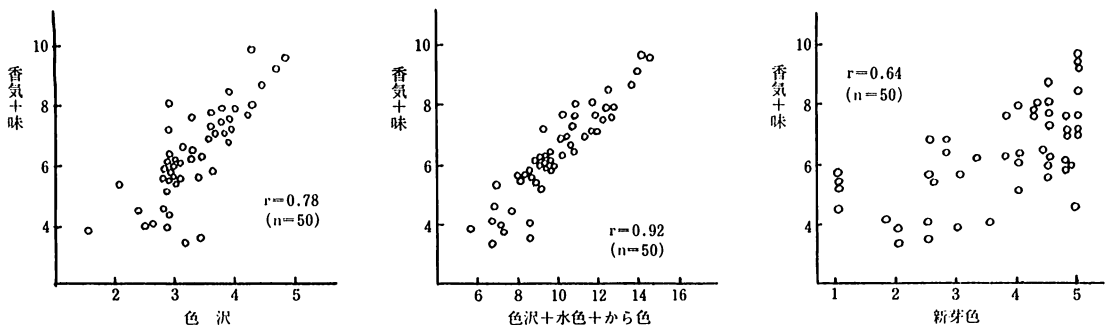
(2) 審査方法としては、一般に実施されている合議制審査より、個人審査の平均値をとる方法の方が精度が高いことを確かめ、以後この方法によった。

(3) 出開度の異なる5品種についてそれぞれ、蒸しと粗揉時間をかえて製造を行ない、品種間差を検定するための適正製造条件は、蒸し45秒、粗揉15分程度であること、品種間差に比べ、蒸し、粗揉が品質に及ぼす影響は小さいこと、製茶で誤差を生じる最大の原因は乾燥温度であることを確認し、以後電気定温乾燥器を使用することで誤差を小さく制御出来た。

上記条件で多数品種を4反復で製造し、審査した2ヵ年の結果は、ほぼ経験的な品種の品質評価と一致することを確かめた。

(4) 茶の品質評価は香氣・味のような不可視形質と、形状・色沢・水色・から色等可視形質とからなっている。内外50品種の品質調査を行なった結果、可視形質は年度や製造、審査の反復による誤差が小さく、可視形質のそれぞれと茶の内質(香氣・味)とは高い相関を示し2ヵ年平均値でみると(色沢・水色・から色)の評価の和と(香氣・味)の評点の和との相関係数は $r = 0.9$ 以上となり、可視形質を調査するだけで、茶の内質を判定できることを確かめた。

(5) ほ場における新芽の色の観察評価と、品質との相関は $r = 0.6$ 程度で、新芽を調査するだけでも、おおよその品質判定ができる見通しを得た。



可視形質と不可視形質の相関図(一番茶2ヵ年の成績)

注) 香氣, 味, 色沢, 水色, から色新芽色の評価はそれぞれ良(5)←不良(1)