

## 夏茶期の原葉品質の改善について

和田光正・中田典男・本荘吉男

(茶業試験場 札幌支場)

夏茶は一番茶に比べ色沢、香味が劣り、特に早生品種においてはこのような傾向が強く、その品質改善が重要な課題となっている。そこで暖地において経済的に重要な早生品種をとりあげ、夏茶に対する被覆と尿素散布効果について検討した。

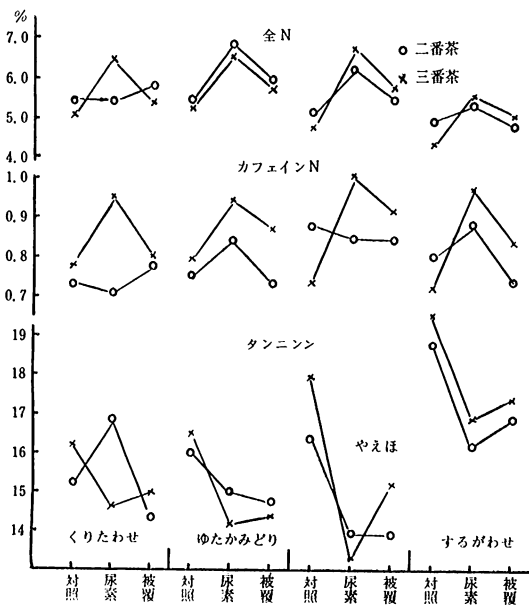
### 1. 試験方法

供試品種として、くりたわせ、ゆたかみどり、やえほ、するがわせをとりあげ、二、三番茶期に対照区(無処理)尿素区、(1%溶液、300ℓ/10aを一心二葉期から4回散布)、被覆区(パロンスクリーン#1,000の7日間直接掛け)を設け、これらの原料について摘採製造し、製茶品質〔外観(形状、色沢)、内質(香气、水色、滋味)を官能審査〕と化学成分(T-N、カフェインN、アミノ酸、クロロフィル、タンニン含量)を調べた。

### 2. 試験の結果と考察

#### 1) 茶の化学成分

化学成分の分析結果は図1、表1のようであった。二番茶では気象条件のためか品種により若干の例外もあったが、二、三番茶を通じて、被覆、尿素散布区は、T-N、カフェインN、アミノ酸が著増し、一方タンニン



第1図 N成分およびタンニン含量

第1表 茶葉の化学成分(三番茶) (mg・%)

品種名	処理	アミノ酸						クロロフィル a	
		合計	アルギニン		テアニン		フィル a		
くりたわせ	対照	695	100	36	100	258	100	109	100
	尿素	2098	302	547	1500	817	235	223	205
	被覆	1074	155	17	48	581	167	177	162
ゆたかみどり	対照	759	100	37	100	386	100	202	100
	尿素	2331	307	690	1865	1165	72	313	155
	被覆	1513	199	83	225	725	185	291	144
やえほ	対照	384	100	7	100	116	100	93	100
	尿素	1868	537	704	9518	527	268	278	300
	被覆	794	228	59	796	303	194	181	195
するがわせ	対照	257	100	7	100	106	100	34	100
	尿素	605	235	104	144	303	56	147	432
	被覆	506	197	15	212	252	128	139	409

注) 各項目の右側の数値は対照を100とした指数

は減少し、その傾向はとくに尿素散布区で強かった。アミノ酸含量のなかでは、アルギニン、テアニンの増加が著しく、尿素区では、対照に比べ、テアニンは数倍にアルギニンは十数倍にも増加した。テアニンに比べアルギニンの増加が著しく多いのは葉におけるN代謝の特性によるものと思われるが、何らかの方法により、茶のうま味に關与するテアニン優位の代謝に導くことができれば尿素的散布効果はさらに高まるものと考えられる。また茶の色沢と關係の深いクロロフィル a も両処理により増加したが、とくに尿素散布のものが多かった。

#### 2) 茶の品質

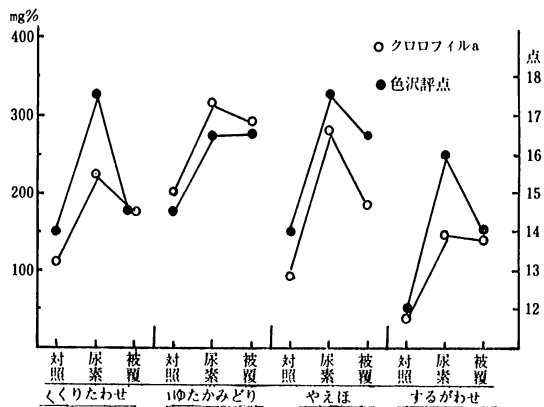
茶の官能審査結果は、第2図、クロロフィル a と色沢の關係(三番茶)は第3図、またN成分およびアミノ酸と滋味の關係は第4図のようであった。

製茶品質は二番茶について、処理時期の気象条件などの關係で処理間の差が判然としない品種もあったが、全般に処理を行なった方がよく、とくに尿素散布区がよかった。

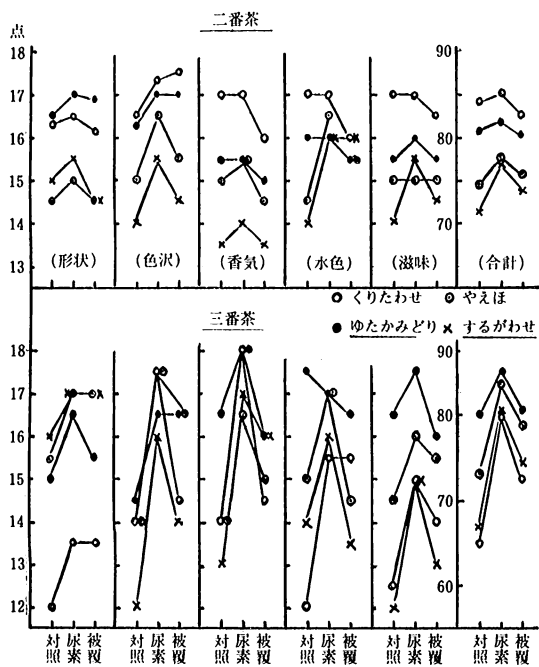
三番茶の場合は各品種とも処理効果が大きく外観、内質においても尿素散布がすぐれ、品種別の処理効果について、くりたわせは色沢、香气、滋味は尿素>被覆>対照の順で、とくに尿素区は特殊な芳香があった。ゆたかみどりは色沢については尿素=被覆>対照であったが香

気、滋味では尿素>対照>被覆の順で、尿素区は一番茶のような香味であった。また、やえほ、するがわせの両品種は、色沢、香氣、滋味とも尿素>被覆>対照の順によかった。このように尿素散布は二、三番茶の品質改善効果が大きかった。すなわち外観では形状に縮りがあり、色沢は緑色で濃く、明るいさえがあり、おもしろい感じのする茶であった。また内質は夏茶風のいや味が減り一番茶に近い香りとうま味の増加によるものか、うま味があった。このような傾向はくりたわせ、ゆたかみどりでとくに強かった。

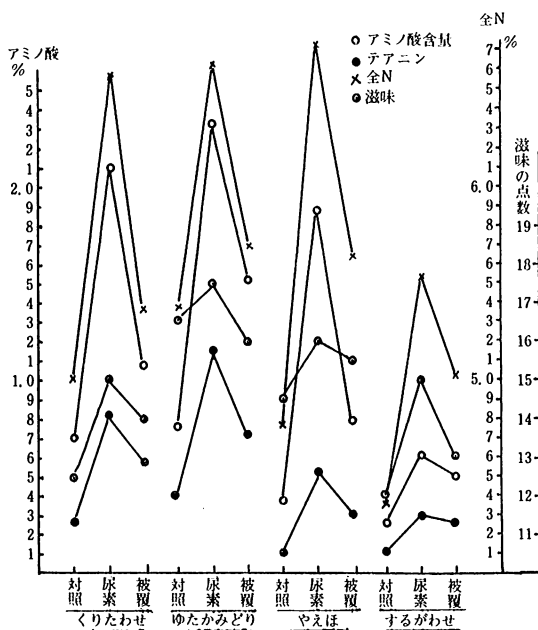
以上の試験結果から窒素の吸収および代謝条件の悪い夏茶期において、尿素散布は、茶の品質向上に重要な窒素化合物のレベルアップとタンニン含量の低減等に、従来の被覆法にまさる有効な手段であることが明らかになり、今後散布労力の省力化が可能な畑かん地区等では十分実用化できるものと考えられた。



第3図 クロロフィルaと色沢評点 (三番茶)



第2図 官能審査の結果



第4図 N成分およびアミノ酸と滋味の関係 (三番茶)