

野菜茶試育成系統の紅茶並びに半発酵茶特性

和田光正・武田善行・根角厚司(野菜・茶業試験場久留米支場)

Kosei WADA, Yoshiyuki TAKEDA and Atsushi NESUMI: Characteristics for Black Tea and Semifermented Tea of the Cultivars Bred by the National Research Institute of Vegetables, Ornamental Plants and Tea

野菜・茶業試験場久留米支場では枕崎1号~5号の5系統を紅茶向き有望系統として1981年に選抜した。このうち特に枕崎3号(べにほまれ×Cb86, 1964年交配)は紅茶だけでなく、半発酵茶としても高い適性を示すことが認められたので本系統の紅茶並びに半発酵茶特性の概要を報告する。

1. 紅茶品質

紅茶としての品質を第1表に示した。本系統は発酵性がよく、このため色沢、殻色が鮮紅色で“べにひかり”より優れる。内質では香気に特徴があり、母親となった“べにほまれ”に似て重厚な花香があり、またダーズリン紅茶に近い清香味を併せもっている。水色は濃紅色で明るく、冷えるとクリームダウンが顕著に認められる。滋味はうま味と渋味のバランスがとれ、濃厚な味の紅茶である。

紅茶品質は比較品種“べにひかり”よりも外観、内質も優れ極めて優良である。

2. 半発酵茶品質

半発酵茶としての品質を第2表に示した。外観は色沢

がやや紫褐色を呈しつやがある。内質では香気が半発酵茶特有の甘い花香が強く、“べにひかり”の花香とは異なる特徴を持つ。水色は紅橙色で“べにひかり”よりもやや濃く、滋味は夏茶では渋味がやや強いがうま味がある。日本に向く半発酵茶用品種はまだ育成されておらず、現在紅茶用品種“べにひかり”が最も適しているとされているが、本系統は半発酵茶としても“べにひかり”より優れていたことから国産の半発酵茶向き品種として極めて有望であると思われる。

3. 半発酵茶製造法

日本に適する半発酵茶の製造法は現在のところまだ確立されていない。そこで簡易にできる半発酵茶の製造法を検討した結果、第1図に示す方法で半発酵茶特有の花香をだすことができることがわかった。特に日干萎凋は品種の持つ半発酵茶としての特性を引き出すうえで重要な操作であることがわかった。日干時間は気温及び太陽光線の強さによって異なるが60~100分、重量減30%を目安に行い、均一な萎凋を行うために数回攪拌する。

第1表 紅茶品質

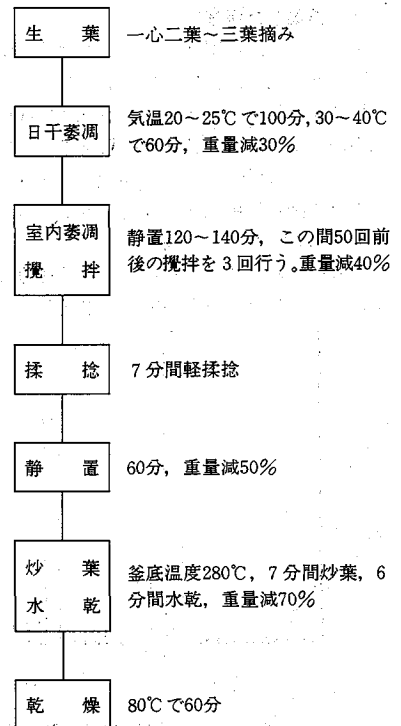
品種・ 系統名	茶期	外 観			内 質			内質 合計
		形状	色沢	殻色	香氣	水色	滋味	
枕崎3号	一番茶	8.5	8.5	7.4	8.5	6.9	7.6	23.0
	二番茶	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	25.5
	三番茶	9.0	8.0	9.0	9.5	7.6	9.3	26.4
べにひかり	一番茶	8.0	7.5	6.5	8.1	6.9	7.3	22.3
	二番茶	9.5	8.5	6.5	7.0	7.8	7.5	22.3
	三番茶	-	-	6.7	9.3	7.3	8.7	25.3

注) 4か年の平均(1979, '80, '88, '89年), 各審査項目は10点満点

第2表 半発酵茶品質

品種・ 系統名	茶期	外 観			内 質			内質 合計
		色沢	殻色	香氣	水色	滋味		
枕崎3号	一番茶	-	10.0	7.0	8.0	8.0	8.0	23.0
	二番茶	8.0	6.0	7.5	7.5	6.8	21.8	
べにひかり	一番茶	-	6.0	7.0	6.5	5.5	19.0	
	二番茶	6.0	8.0	8.0	7.3	7.8	23.0	

注) 3か年の平均(1987, '88, '89年), 各審査項目は10点満点



第1図 半発酵茶製造法