

## 二番茶摘採後の剪枝程度が収量・品質に及ぼす影響

釘本和仁・山崎慎司 (佐賀県茶業試験場)

Kazuhiro KUGIMOTO and Shinji YAMASAKI: Effect of Level of Pruning after the Second Plucking on Yield and Quality of Tea Plant

近年、本県では三番茶を摘採しない栽培形態の茶園が増加し、二番茶摘採後の枝条管理が大きな問題となっている。

その中でも、特に問題となっている剪枝(更新)処理について、二番茶摘採後の剪枝程度が翌年からの生育・収量・品質に及ぼす影響について検討した。

### 1. 試験方法

樹高80cm, 株張り169cmの14年生やぶきたを、二番茶摘採(6月28日)後にあたる1988年7月5日に、それぞれ摘採面から-5cm, -10cm, -20cmの深さで剪枝処理を行った。区の構成は無処理区を含めた4処理で、1区当たり23㎡の3反復で試験を実施した。

調査は、処理後の再生芽及び各茶期の新芽伸育、採摘み(20×20cm)による茶芽の形質、可般式摘採機による収量調査を行った。

なお、摘採芽は1kg型製茶機(蒸製)により製造し、普通審査法による品質評価と公定分析法による成分(全窒素・遊離アミノ酸・タンニン)分析を行った。

### 2. 結果及び考察

#### 1) 処理後の再生芽生育推移

処理直後の芽立ち開始は無処理区が早く、その後の伸育は-20cm区が優れる傾向を示した。秋芽生育停止期には、無処理区に対し、-5cm区は92%(平均梢長)-10cm区は128%, -20cm区は201%の生育を示した。

#### 2) 処理翌年からの生育(第1表)

処理2年目における、各茶期の萌芽期及び摘採期は、無処理区に対して処理区は4~5日程度遅れ、処理程度が深いほど遅延傾向を示した。

枝条構成は、処理区の新芽数が少ない傾向にあり、特に-20cm区は少なく、逆に、百芽重では処理区が重い傾向を示し、いずれの剪枝処理区も芽重型傾向を示した。

処理3年目では、処理区の新芽伸育期間及び芽重の減少が認められ、経時的な更新効果の低下と推察された。

#### 3) 処理による収量の推移(第1図)

年次別合計収量について3ヶ年間の推移をみると、剪枝処理区が増収傾向を示し、3ヶ年の平均収量では、-5cm及び-10cm区が8%, -20cm区は15%増収した。

#### 4) 製茶品質と荒茶成分(第2表, 第2図)

総合的品質評価は、いずれの場合も剪枝処理区が優れ、また処理程度が深いほど優れる傾向を示した。

しかし、外観・内質別にみると、外観は-10cm区、-20cm区は無処理区より劣り、形状面で大型・縮り不足のマイナス要素があった。これについては、剪枝処理区は

新芽の伸育が良い反面、出開度に対して下葉(茎)の硬化が早いためと推察された。

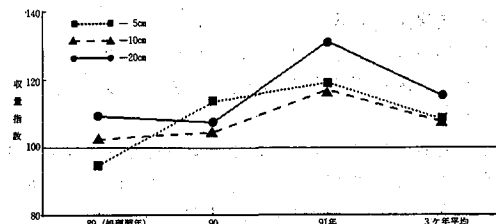
荒茶中の全窒素・遊離アミノ酸含量は、処理翌年の一番茶では処理が深いほど多い傾向が認められた。

以上のことから、剪枝処理後の生育・品質及び処理効果の持続性を考慮した場合、二番茶摘採後の枝条管理における剪枝程度としては、-10~-20cmの深刈更新が適当と考えられる。

第1表 処理2年目の生育及び収量 (1989年)

茶期	処理	萌芽期 (月/日)	摘採期 (月/日)	芽長 (cm)	葉数 (枚)	芽数 (本/㎡)	百芽重 (g)	出開度 (%)	生葉収量 (kg/10a)
I	-5cm	4/13(4)*	5/2(0)*	9.6	3.7	1082	74.5	9.1	396
	-10cm	4/13(4)*	5/4(2)*	9.9	3.8	1175	70.4	11.1	448
	-20cm	4/14(5)*	5/6(4)*	12.0	4.0	882	102.4	9.3	635
	Control	4/9	5/2	9.6	4.1	1165	73.4	10.7	455
II	-5cm	-	6/19	9.1	4.1	1550	72.7	63.9	668
	-10cm	-	6/19	8.9	4.1	1765	63.7	65.2	700
	-20cm	-	6/19	9.1	4.0	1582	63.3	43.1	587
	Control	-	6/19	8.0	3.9	1740	60.7	69.6	664

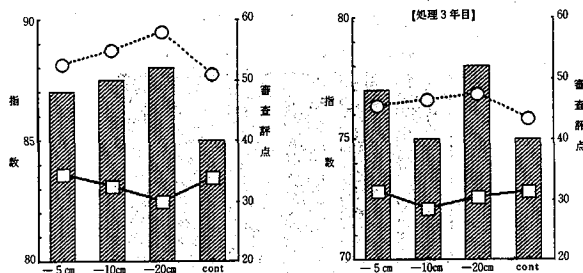
注) \* ( ) 内数値はcontrol区に対する日数差



第1図 剪枝処理後の1~2番茶合計生葉収量指数推移

第2表 剪枝処理と荒茶中成分 (対乾物%)

茶期	処理	処理2年目(1989年)				処理3年目(1990年)			
		全窒素	アミノ酸	タンニン	全窒素	アミノ酸	タンニン		
I	-5cm	4.6	2.6	14.9	4.9	3.2	15.7		
	-10cm	4.8	3.9	14.9	4.8	2.9	14.9		
	-20cm	4.9	4.4	15.7	4.9	3.2	14.9		
	Control	4.6	2.7	15.6	4.9	2.8	15.6		
II	-5cm	4.0	1.1	17.3	3.8	1.2	17.3		
	-10cm	3.9	1.0	16.9	4.1	1.2	16.9		
	-20cm	4.0	1.3	15.6	4.1	1.2	15.8		
	Control	3.9	1.2	16.4	3.9	1.0	16.4		



( 品質指数 □ 外観評点 ○ 内質評点 )  
第2図 更新程度と一番茶品質構成の関係