

茶品種 ‘さえみどり’ の玉露適応性

中村晋一郎・森山弘信・松田和也・堺田輝貴
(福岡県農業総合試験場八女分場)

Shinitirou NAKAMURA, Hironobu MORIYAMA, Kazuya MATSUDA and Teruki SAKAIDA:
Suitability for Gyokuro of Tea Cultivar ‘Saemidori’

福岡県では全国の約50%の玉露を生産している。玉露でも煎茶と同様に品種が品質、収量などに大きく影響する。茶育種の指定試験では、煎茶および釜いり茶用の品種は育成されているが、玉露用の品種は育成されていない。そこで、煎茶用として育成された ‘さえみどり’ の玉露適応性について検討した。

1. 材料および方法

八女分場内の ‘さえみどり’ と ‘やぶきた’ の6~8年生茶樹を供試し、1998年から3年間調査した。

施肥量は10a当たり窒素、りん酸、カリをそれぞれ70kg, 25kg, 25kgとし、その他の栽培管理は場内の慣行栽培で行った。

1998~1999年は弧状仕立、2000年は自然仕立で、1区面積は15m²の単区制とした。

被覆は0.5葉期にまず化学繊維(遮光率60%)で7~9日間トンネル状に被覆し、その後、その上に重ねてすまきで7~11日間被覆した。摘採は手摘みを行い、2K型製茶機を用いて荒茶を製造した。

化学成分分析は高速液体クロマトグラフで行った。

2. 結果および考察

‘さえみどり’ は遮光条件下において、‘やぶきた’ と同様な芽の伸長、展葉を示し、遮光による生育抑制はないと考えられた(データ略)。

摘採期は ‘やぶきた’ より2日早く、その差は露地と同じであった。収量は ‘やぶきた’ より約10%少なかったが、出開度から判断するとその差は5%程度と考えられた(第1表)。

製茶品質は ‘やぶきた’ に比べて、外観の形状はほぼ同等であったが、色沢が冴えた緑色を呈し優れた。内質の香気と水色はほぼ同等であったが、滋味が優れた(第2表)。

荒茶の化学成分はアミノ酸含有量が ‘やぶきた’ より約67%多く、カテキン含有量が約21%少なかった(第3表)。アミノ酸では、テアニン含有量が多かった(第4表)。

玉露の製茶品質の優れるものは、旨味成分であるアミノ酸含有量が多く、渋み成分であるカテキン含有量が少ないことが報告されている¹⁾。この化学成分の分析結果から ‘さえみどり’ の滋味が ‘やぶきた’ より優れ、玉露用として適することが裏付けられた。

なお、‘さえみどり’ の玉露は平成12年度九州茶品評会で1等4席、平成13年度全国茶品評会で1等2席に入賞し、玉露に適した品種であることが実証された。

引用文献

- 1) 後藤哲久・堀江秀樹・大関由紀・増田英昭・藁科二郎: 茶研報 76, 23-28, 1994.

第1表 収量および収量構成要素

| 品 種 名 | 年 次 | 摘採日 (月.日) | 収 量 (kg/10a) | 新芽数 (本) | 百芽重 (g) | 出開度 (%) | 摘芽長 (cm) | 新葉数 (枚) |
|-------|------|--------------|-----------------|------------|------------|------------|-------------|------------|
| さえみどり | 1998 | 5. 3 | 224 | 32 | 81.0 | 91.0 | 7.2 | 4.1 |
| | 1999 | 5. 5 | 503 | 33 | 89.5 | 78.9 | 7.4 | 4.1 |
| | 2000 | 5. 9 | 507 | — | 67.2 | 27.9 | 6.4 | 4.2 |
| やぶきた | 1998 | 5. 5 | 264 | 37 | 84.0 | 100 | 7.7 | 4.4 |
| | 1999 | 5. 7 | 578 | 35 | 90.1 | 90.1 | 7.5 | 4.0 |
| | 2000 | 5.12 | 540 | — | 73.7 | 20.4 | 8.3 | 3.7 |

注) 収量構成要素調査は20×20cm 枠摘み、1998年1999年は弧状仕立、2000年は自然仕立

第2表 製茶品質

| 品 種 名 | 年 次 | 外 観 | | 内 質 | | | 合 計 | 備 考 |
|-------|------|------|------|------|------|------|-------|------------|
| | | 形状 | 色 沢 | 香 気 | 水 色 | 滋 味 | | |
| さえみどり | 1998 | 20.0 | 20.0 | 20.0 | 20.0 | 20.0 | 100.0 | 色沢冴えた緑色 |
| | 1999 | 19.5 | 20.0 | 19.5 | 19.5 | 20.0 | 98.5 | 粉多し、水青色 |
| | 2000 | 20.0 | 20.0 | 19.3 | 19.0 | 20.0 | 98.3 | 水青色 |
| やぶきた | 1998 | 19.5 | 19.0 | 19.5 | 19.5 | 19.5 | 97.0 | やや硬葉臭、 |
| | 1999 | 19.5 | 19.0 | 20.0 | 20.0 | 19.5 | 98.0 | やや大型、色やや黒み |
| | 2000 | 19.3 | 19.5 | 19.5 | 19.8 | 19.5 | 97.6 | やや大型 |

第3表 荒茶の化学成分 (%)

| 品 種 名 | 年 次 | アミノ酸 | カフェイン | カテキン |
|-------|------|------|-------|------|
| さえみどり | 1998 | 4.8 | 4.1 | 11.0 |
| | 1999 | 5.4 | 2.5 | 11.0 |
| やぶきた | 1998 | 3.0 | 4.5 | 13.4 |
| | 1999 | 3.1 | 2.8 | 14.6 |

第4表 荒茶の主要アミノ酸含有量 (mg/100g)

| 品 種 名 | 年 次 | アミノ酸含有量 (mg/100g) | | | | | |
|-------|------|-------------------|-------|--------|--------|---------|-------|
| | | テアニン | グルタミン | グルタミン酸 | アスパラギン | アスパラギン酸 | アルギニン |
| さえみどり | 1998 | 2171 | 348 | 417 | 409 | 422 | 395 |
| | 1999 | 2626 | 430 | 310 | 323 | 387 | 965 |
| やぶきた | 1998 | 1460 | 256 | 206 | 284 | 183 | 230 |
| | 1999 | 1655 | 269 | 216 | 98 | 252 | 449 |