

緑茶用品種「せいめい」の炒蒸し製てん茶の品質特性

渋味が少なく、旨味が多い傾向にあり、色沢は鮮緑色で、「かなやみどり」「おくみどり」と同等に優れる

背景・目的

- ・リーフ茶需要の減少により、新たな需要に対応した茶業経営が必要
- ・国内外で抹茶を使用したラテや菓子、アイスクリームなどの需要が増加
- ・炒蒸し製てん茶は、低コストでの多量生産が可能
- ・近年、長期被覆適応性が高い緑茶用品種「せいめい」が品種登録

※1 てん茶を茶臼等で微粉末状に製造したものが抹茶 ※2 炒蒸し製は、炒蒸機とネット型乾燥機を用いた製法

成果の内容



一番茶てん茶と抹茶

「せいめい」の炒蒸し製てん茶の品質特性

- ・外観、内質が優れる
- ・渋味のタンニンが少ない
- ・旨味の遊離アミノ酸、テアニンが多い
- ・色沢は、色相角度が大きい

茶期	品種 (摘採日)	官能審査結果			荒茶化学成分(乾物%)			測色値及びクロロフィル関連色素			抹茶の色相角度(°)
		外観(20)	内質計(80)	合計(100)	遊離アミノ酸	テアニン	タンニン	てん茶の色相角度(°)	Chl総量(mg/茶100g)	Phy変化率(%)	
一番茶	せいめい (4/23)	20.0	78.5	98.5	3.9	2.3	8.5	119.3	838.5	16.8	118.9
	やぶきた (4/25)	19.0	74.5	93.5	3.9	2.2	9.0	116.2	871.8	28.3	117.0
	かなやみどり (4/26)	20.0	79.0	99.0	3.8	2.2	8.8	119.9	912.6	17.7	119.4
	おくみどり (4/27)	19.5	80.0	99.5	4.6	2.6	8.8	119.1	992.0	18.7	118.8
二番茶	せいめい (6/12)	19.5	80.0	99.5	2.4	1.4	9.8	118.1	910.6	22.1	118.5
	やぶきた (6/14)	20.0	77.0	97.0	1.9	1.1	11.4	118.4	865.4	21.7	118.6
	かなやみどり (6/15)	19.5	77.5	97.0	2.1	1.1	10.9	117.6	842.9	23.1	116.7
	おくみどり (6/15)	20.0	78.5	98.5	2.7	1.5	9.7	118.5	976.6	19.1	118.6

注 1) 平成30年のデータで、被覆期間は一番茶は1.5葉期から21日間、二番茶は1葉期から14日間
 2) 色相角度が大きいと緑色、小さいと黄色を表す
 3) Chlはクロロフィル、phyはフェオフィチンである 4) 抹茶はボールミルで粉砕

導入メリット

茶工場 操業期間	← せいめい →			
品種	せいめい	やぶきた	かなやみどり	おくみどり
摘採日早晚	-4日	±0日	+3日	+5日

○早生系の品種で、晩生の「かなやみどり」「おくみどり」と同等の品質

○品種の組み合わせにより、てん茶工場の操業期間延長が可能となり、てん茶の生産量が増大

品種の組み合わせによる茶工場の操業期間延長と生産量の増大による経営安定化

期待される効果

実需者のニーズに対応した多様な茶種生産による茶業経営の安定

普及対象・範囲
県内てん茶生産者

鹿児島県農業開発総合センター茶業部加工研究室

(イノベーション創出強化研究推進事業26099C)