

茶品種「さえみどり」の玉露適応性					
<p>[要約] 茶品種「さえみどり」は玉露栽培において、「やぶきた」より摘採期が2日早く、収量はやや少ないが製茶品質は外観、内質とも優れている。特に、色沢が鮮やかな緑色で優れ、旨味成分であるアミノ酸含有量が多いので、玉露用品種として適している。</p>					
担当部署	八女分場・茶研究室			連絡先	0943-42-0292
対象作物	茶	専門項目	品種選定	成果分類	品種選定

[背景・ねらい]

本県は全国一の玉露生産県であり、「やぶきた」を中心とした玉露用品種が栽培されているが、労力分散等を図るため、「やぶきた」と摘採時期が異なる玉露用適品種の選定が望まれている。しかし、茶品種育成の指定試験では、玉露用の品種は育成されていないため、煎茶用として育成された品種の中から玉露の適応性を検討し、本県の推奨品種に選定し普及を図る。

[成果の内容・特徴]

1. 摘採時期は「やぶきた」より約2日早い(表1)。
2. 被覆下における新芽の生育は「やぶきた」とほぼ同等である(デ-タ略)。
3. 生葉収量は「やぶきた」よりやや少ない(表1)。
4. 製茶品質は「やぶきた」より外観、内質とも優れている。特に、色沢は冴えた緑色を呈し優れている(表2)。
5. 化学成分は「やぶきた」に比べて、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(表3、4)。

[成果の活用面・留意点]

1. 本県の推奨品種にするための資料として活用できる。
2. 煎茶としても品質は優れている(九州農業研究成果情報第6号参照)。
3. リラックス効果があるテアニン含有量が多いので、特徴あるお茶作りに活用できる。
4. 葉質が柔らかいので蒸し過ぎにならないように注意する。

[具体的デ - タ]

表 1 収量及び収量構成要素

品 種 名	年次	摘採日	収 量 kg/10a	新芽数 本	百芽重 g	出開度 %	摘芽長 cm	新葉数 枚	GM値
さえみどり	10年	5. 3	224	32	81	91	7.2	4.1	43.5
	11年	5. 5	503	33	89.5	78.9	7.4	4.1	52.5
	12年	5. 9	507	-	67.2	27.9	6.4	4.2	51.9
やぶきた	10年	5. 5	264	37	84	100	7.7	4.4	47.1
	11年	5. 7	578	34.5	90.1	90.1	7.5	4.0	55.0
	12年	5.12	540	-	73.7	20.4	8.3	3.7	48.7

- 注) 1. 定植は平成4年9月、平成11年に成園化。
 2. 収量構成要素調査は20×20cm枠摘み。
 3. 平成10、11年は弧状仕立、12年は自然仕立。
 4. 被覆は化学繊維を約8日間掛け、その上にすまきを約10日間被覆した。

表 2 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	10年	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	100.0	色沢冴えた緑色
	11年	19.5	20.0	19.5	19.5	20.0	98.5	粉多し、水青色
	12年	20.0	20.0	19.3	19.0	20.0	98.3	水青色
やぶきた	10年	19.5	19.0	19.5	19.5	19.5	97.0	やや硬葉臭、
	11年	19.5	19.0	20.0	20.0	19.5	98.0	やや大型、色やや黒み
	12年	19.3	19.5	19.5	19.8	19.5	97.6	やや大型

注) 審査評点は各項目20点満点の普通審査法

表 3 荒茶の化学成分 (%)

品 種 名	年次	アミノ酸	カフェイン	灰分
さえみどり	10年	4.8	4.1	11.0
	11年	5.4	2.5	11.0
やぶきた	10年	3.0	4.5	13.4
	11年	3.1	2.8	14.6

表 4 荒茶の主要アミノ酸含有量 (mg / 100g)

品 種 名	年次	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	10年	2171	348	417	409	422	395
	11年	2626	430	310	323	387	965
やぶきた	10年	1460	256	206	284	183	230
	11年	1655	269	216	98	252	449

[その他]

研究課題名：優良品種の選定
 予算区分：経常
 研究期間：平成12年度(平成10～12年)
 研究担当者：中村晋一郎、森山弘信、松田和也、堺田輝貴
 発表論文等：平成10～12年度八女分場茶試験成績書