

---

[成果情報名] 八女伝統本玉露の品質評価指標

[要約] 八女伝統本玉露のGI認証の有無や福岡県茶品評会の等級は、内容成分ではテアニン含量、外観色では色相角度と最も相関が高く、GI認証を得るにはテアニン含量は3.5%以上、色相角度は108以上、福岡県茶品評会で等内となるにはテアニン含量は4.5%以上、色相角度は115以上が望ましい。

[キーワード] 八女伝統本玉露、テアニン、色相角度

[担当部署] 八女分場；茶・中山間地作物チーム

[連絡先] 0943-42-0292

[対象項目] 茶

[専門項目] その他

[成果分類] 新技術

---

[背景・ねらい]

現在、八女伝統本玉露は荒茶価格がキヨ当たり 13,000 円以上のものに高品質の証としてGI 認証を付加して出荷している。しかし、明確な評価指標はなく、その評価は茶商ら熟練者の五感に頼っているところが多い。また、福岡県では玉露の品評会を毎年実施しているが、品評会の等級差（等内、等外の差）が茶のどの内容成分によるものか明確なことは不明である。このため、生産者はこれら品質差が何に起因するのか、何を改善すればよいのか気づけないことが課題である。

そこで、分かりやすく玉露の品質評価を行うために、荒茶価格および品評会の等級と内容成分、外観色との関係を解析し、八女伝統本玉露の客観的な品質評価指標を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 内容成分ではテアニン、外観色では色相角度が荒茶価格や等級と最も相関が高く、テアニン含量や色相角度が高いものほど、荒茶価格は高い傾向がある（図1、一部データ略）。
2. テアニン含量や色相角度が高いものほど、福岡県茶品評会では等内となる傾向が認められる（図2、一部データ略）。
3. GI認証を得るにはテアニン含量は3.5%以上、色相角度は108以上、福岡県茶品評会で等内となるにはテアニン含量は4.5%以上、色相角度は115以上が望ましい（図3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 茶商が八女伝統本玉露の品質を評価する際の指標として活用できる。
2. 事前に内容成分や外観色を測定することで、GI認証の有無や福岡県茶品評会の等級を把握できるため、八女伝統本玉露のブランド化に寄与できる。
3. 今回の評価指標は令和元年度と2年度の八女伝統本玉露のデータから作成しており、テアニン含量と色相角度からGIの有無は約80%、福岡県茶品評会の等級は約90%の確率で推測できるが、落札価格や品質が大幅に変化した年の八女伝統本玉露には適用できない可能性がある。

\*GI：「福岡八女玉露振興会」が設置する選定委員会が、高品質と認定した八女伝統本玉露。  
なお、現在は茶商等が茶取引センターで落札した価格が13,000円以上のものとしている。

[具体的データ]

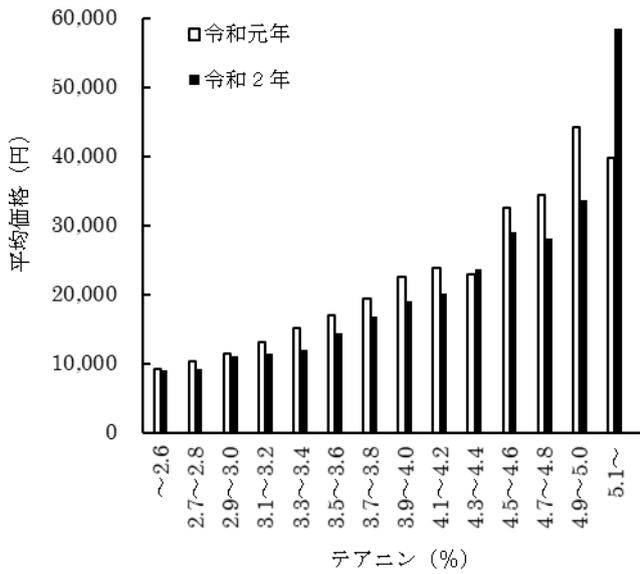


図1 茶取引センターの荒茶価格とテアニン含量  
(令和元～2年)

注) テアニン含量は静岡製機(株)GTN-9にて測定

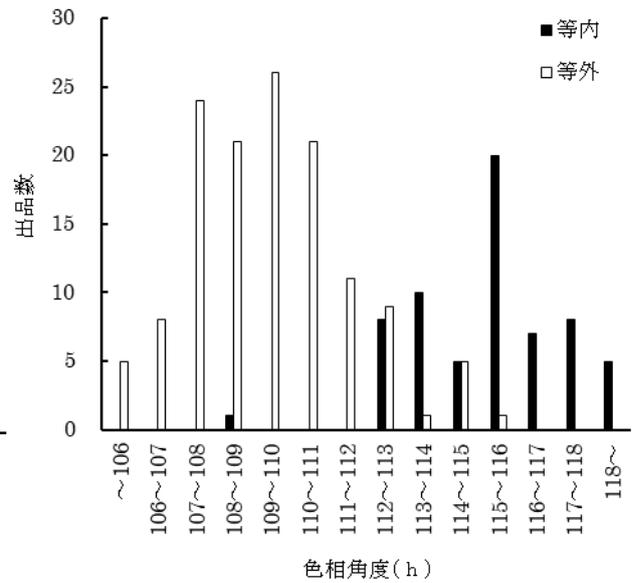


図2 福岡県茶品評会の等級別出品数と  
色相角度(令和元～2年)

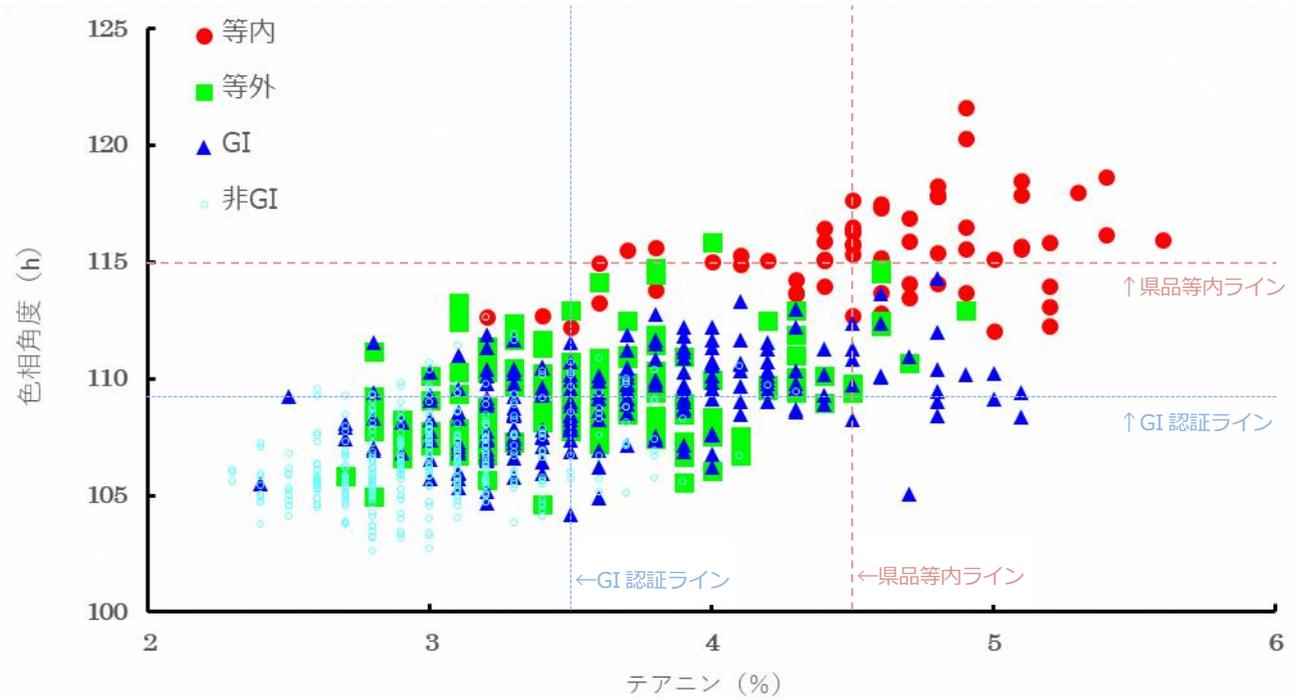


図3 八女伝統本玉露のテアニン含量と色相角度(令和元～2年)

[その他]

研究課題名: 八女伝統本玉露の遮光技術と茶葉成分のデータベース化による評価指標の確立

予算区分: 県特 (IoT利用型八女伝統本玉露生産技術開発事業)

研究期間: 令和2年度(平成30～令和2年)

研究担当者: 池田浩暢、井上梨絵、吉岡哲也、南家進吾、小熊光輝、坂井佑輔、妹川和史