

まっ茶原料「てん茶」の品質を高める 二段階被覆技術の開発

背景

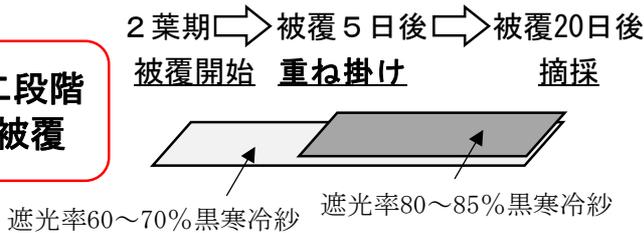
高級茶産地である八女では、まっ茶原料であるてん茶に対しても、他産地と差別化できる高品質化が可能な栽培技術が求められていました。てん茶の直掛け被覆開始5日後に別の被覆資材を重ね掛けすることで、てん茶の色や味等の品質が向上しました。

成果の内容

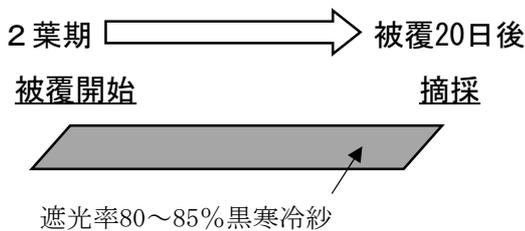
【二段階被覆技術】

- ①一番茶2葉期に黒寒冷紗を被覆
- ②5日後に別の黒寒冷紗を重ね掛け
- ③20日後に摘採・製茶

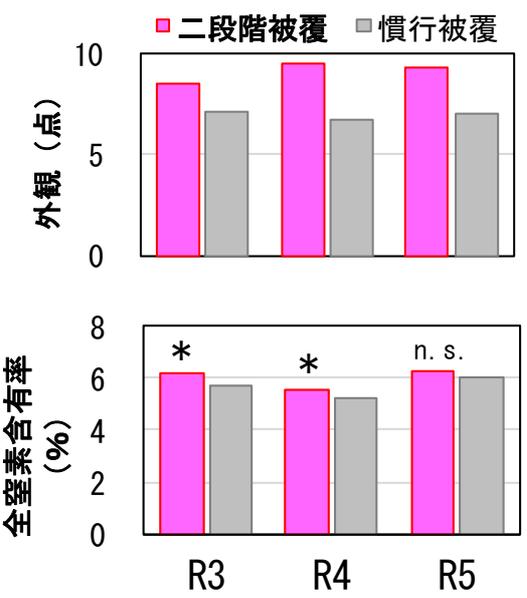
二段階被覆



慣行被覆



二段階被覆技術を用いたてん茶は、外観が優れ、全窒素含有率が高い等、品質が高くなります。



【研究チームのコメント】

- 重ね掛けの被覆資材と作業の追加により、てん茶の高付加価値化を図ることができます。
- さらに美味しくなったまっ茶製品を県民の皆様が楽しめることを期待しています。

(八女分場 茶・中山間地作物チーム)

※本研究は農林水産省研究推進事業委託プロジェクト研究「高品質茶生産拡大のための適期被覆技術体系の確立」(R1~5)により実施しました。