

八女一番茶煎茶における 客観的評価指標

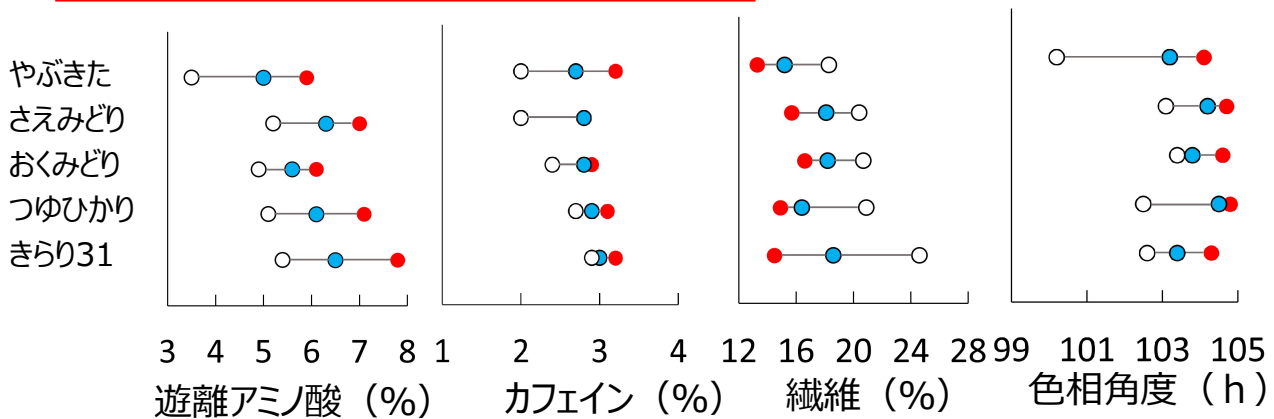
背景

八女地域の煎茶の品質は主に五感で評価されており、客観的な評価指標がありませんでした。

成果の内容

主要5品種の煎茶品質について、取引価格に影響する客観的な評価指標を明らかにしました。

各価格帯の成分含有率、色相角度



注) 1. 表中の○は各価格帯の3年間の中央値を示す(令和4～6年)。

● 上位 ● 中位 ○ 下位

2. 色相角度(h)とは、色を円環状に並べた「色相環」を円の角度で表したもの。

遊離アミノ酸、カフェイン、色相角度は、5品種とも価格帯が上位ほど含有率または色相角度が高い。

繊維は5品種とも価格帯が上位ほど含有率が低い。

【研究チームのコメント】

○この指標が高品質な煎茶生産に活用され、誰でも煎茶の品質評価が可能にな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)