

チャ品種「おくみどり」の高品質かぶせ茶生産のための整枝・摘採法				
【要約】直がけ被覆による「おくみどり」一番茶のかぶせ茶生産では、 <u>整枝位置を高くして芽重型傾向を強めると外観品質が低下するが、遊離アミノ酸量が増加する。</u> また、摘採位置を高くすることで外観品質を改善できる。				
農業技術振興センター・茶業指導所・茶振興担当		【実施期間】 平成 22 年度～平成 23 年度		
【部会】 農産	【分野】 需要に応える農畜産物づくり	【予算区分】 県単	【成果分類】 指導	

【背景・ねらい】

近年の荒茶単価の低迷、燃料費および資材費の高騰に対し、高品質茶の生産拡大によって茶生産農家の経営安定化が期待されており、より高品質なかぶせ茶生産技術の確立が求められている。一方、チャの品種「おくみどり」はかぶせ茶に適した品種であるが、新芽生育の進行に伴って製品に白茎が目立つことで外観品質が劣り、市場評価が低下する場合がある。

そこで、「おくみどり」において、直がけ被覆による高品質かぶせ茶を生産するための整枝・摘採方法を確立する。

【成果の内容・特徴】

- ① チャ品種「おくみどり」の一番茶において、直がけ被覆によるかぶせ茶生産を行う場合、前回摘採面からの春整枝位置を高くすることで、新芽重が重くなって芽重型傾向が強まる（図 1、図 2）。
- ② 春整枝の位置を高くして新芽の芽重型傾向を強めると、荒茶中の遊離アミノ酸含有率が高まるが、製品に白茎が目立つことで外観品質が劣る（表 1）。
- ③ 一番茶新芽の芽重型傾向を強めた上で、摘採位置を通常的位置（春整枝面から+1cm の摘採高）から 2cm 高くすると、収量は低下するが、外観品質は向上する（図 1、表 2）。
- ④ 摘採位置を高くしても、早期に摘採した場合の外観品質、遊離アミノ酸含有率には及ばないが、荒茶の内質（水色、香気、滋味）が優れる（表 2）。

【成果の活用面・留意点】

- ① 直がけ被覆は、1.5 葉期頃から 15～20 日間、遮光率 85%程度の黒色資材で行う。
- ② 本成果によって、外観品質の向上とそれに伴う荒茶単価の向上が期待できるが、減収を伴うことがあるので注意する。

[具体的データ]

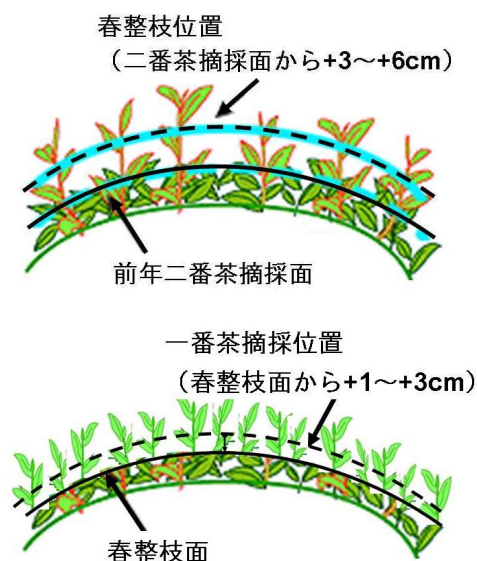


図1 春整枝位置と摘採位置

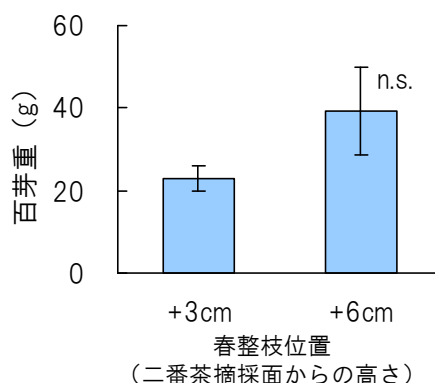


図2 春整枝位置の違いが一番茶の百芽重に及ぼす影響(2010年)
注) ラッセル織り黒色資材(遮光率85%)で14日間直がけ被覆した。
エラーバーは標準偏差を示す。

表1 春整枝位置の違いが一番茶の収量、品質に及ぼす影響(2010年)

春整枝位置 〔二番茶摘採面 からの高さ〕	生葉収量 (kg/10a)	荒茶品質					遊離 アミノ酸 (%)	荒茶単価 (円/kg)
		外観	水色	香気	滋味	合計 概評		
+3cm	405	10	9	10	10	39	3.6	3,580
+6cm	536	8	10	9	10	37 茎多し	4.9	2,300

注) 一番茶摘採位置は、春整枝面から+1cm。
ラッセル織り黒色資材(遮光率85%)で、14日間直がけ被覆した。
荒茶品質は所内研究員による官能審査(各項目10点満点)。
荒茶単価は、県内茶事業者による評価額(参考データ)。

表2 摘採日と摘採位置の違いが一番茶の収量、品質に及ぼす影響(2011年)

摘採日	一番茶 摘採位置 〔春整枝面 からの高さ〕	生葉収量 (kg/10a)	荒茶品質					遊離 アミノ酸 (%)	荒茶単価 (円/kg)
			外観	水色	香気	滋味	合計		
早期摘採(-6日)	+1cm	374	10	8	9	8	35	5.7	1,980
	+1cm	548	8	10	10	9	37	5.2	1,838
標準日	+2cm	504	8	10	10	10	38	5.4	1,858
	+3cm	489	9	9	10	10	38	5.0	2,078

注) 新芽の芽重型傾向を強めるため、前年一番茶後に中切りを行い、春整枝位置は中切り位置から+9cmとした。
ラッセル織り黒色資材(遮光率85%)で直がけ被覆した。標準日摘採は20日間被覆。
荒茶品質は所内研究員による官能審査(各項目10点満点)。
荒茶単価は、JA荒茶共同販売会の落札額(参考データ)。

[その他]

・研究課題名

大課題名：需要に応える農畜産物づくりに関する研究

中課題名：園芸作物等の生産振興

小課題名：資材費高騰に対応した高品質「近江の茶」生産技術の確立

・研究担当者名：

村井公亮(H22)、忠谷浩司(H23)

・その他特記事項：成果の一部を平成22、23年度茶研究会で発表した。