

[成果情報名] チャの多収性新品種「せいめい」の特性

[要約] チャの新品種「せいめい」は、中山間地で栽培した場合、一番茶、二番茶ともに「やぶきた」より収量が多く、被覆によって製茶品質が向上する。

[キーワード] せいめい、多収、被覆、品質

[担当] 長崎県農林技術開発センター・果樹・茶研究部門・茶業研究室

[連絡先] (代表) 0957-46-0033

[区分] 茶

[分類] 指導

[作成年度] 2018 年度

[背景・ねらい]

これまで日本茶業は「やぶきた」偏重の生産体系であったため、病虫害の多発や作期の集中、香味の画一化など弊害が顕在化している。また実需者のニーズの多様化も進み、これらに対応した新品種が必要とされている。このような中、粉末茶への加工適性がある「せいめい」が農研機構によって育成された。本研究では、中山間地(標高約 400m)における「せいめい」の収量性や被覆特性について検討する。

[成果の内容・特徴]

1. 「せいめい」は、一番茶、二番茶ともに「やぶきた」より生葉収量が多く、また中山間地における一番茶の摘採時期は、「やぶきた」とほぼ同時期である(表1)。
2. 「せいめい」は、一番茶、二番茶ともに被覆をすることで、露地に比べ全窒素含有量およびアミノ酸含量が増加し、タンニン及び繊維が減少する(表2)。
3. 「せいめい」は、一番茶、二番茶ともに被覆をすることで、製茶後の外観と内質がともに向上し、露地に比べ製茶品質が優れる(表3)。

[成果の活用面・留意点]

1. 「せいめい」は、「ふうしゅん」(種子親)と「さえみどり」(花粉親)の交配により、農研機構(枕崎研究拠点)で育成された。
2. 「せいめい」は炭そ病、輪斑病、赤焼病、もち病に対して中程度以上の抵抗性がある。
3. 被覆は遮光率 80%の資材(ワイドスクリーン BK1212)を用い、被覆期間は中 5 日間(被覆日と摘採日を除く)である。
4. 枕崎における「せいめい」の一番茶摘採期は、「やぶきた」より 4 日程度早い。

[具体的データ]

表1 一、二番茶の収量性

品種名	年	一番茶				二番茶		
		摘採期 (月日)	収量 (kg/10a)	百芽重 (g)	出開度 (%)	収量 (kg/10a)	百芽重 (g)	出開度 (%)
せいめい	2015	4/30	301	82.0	56.5	200	49.0	37.1
	2016	5/1	405	65.0	25.3	316	45.0	53.8
	2017	5/7	645	58.0	69.1	268	45.0	81.1
	平均	5/2	450	68.3	50.3	261	46.3	57.3
やぶきた	2015	4/30	248	65.2	46.6	123	42.4	4.9
	2016	4/29	179	46.7	25.3	97	48.8	19.8
	2017	5/5	278	46.2	59.3	158	51.7	57.3
	平均	5/1	235	52.7	43.7	126	47.6	27.3

z 供試品種は、2008年4月に定植した。

y 栽植方法は、畝間1.8m×株間0.6m×条間0.5mで1区17本の二条千鳥植えである。

表2 被覆処理による荒茶成分量^zへの影響

品種名	処理	年	一番茶				二番茶			
			全窒素 (%)	アミノ酸 (%)	タンニン (%)	繊維 (%)	全窒素 (%)	アミノ酸 (%)	タンニン (%)	繊維 (%)
せいめい	被覆	2015	6.8	5.7	10.0	18.1	5.8	3.0	14.2	18.3
		2016	7.1	5.8	11.2	16.2	5.8	3.1	14.3	20.7
		2017	6.0	4.6	10.7	20.8	4.8	1.5	15.8	21.7
		平均	6.6	5.4	10.6	18.4	5.5	2.5	14.8	20.2
せいめい	露地	2015	5.6	4.3	11.2	21.9	5.0	2.4	15.5	21.7
		2016	6.3	5.2	11.9	18.4	4.9	2.2	15.6	21.8
		2017	4.8	3.5	11.4	24.9	4.1	0.8	16.8	24.7
		平均	5.6	4.3	11.5	21.7	4.7	1.8	16.0	22.7
やぶきた	露地	2015	6.1	4.1	13.8	17.9	4.7	1.1	19.5	19.7
		2016	6.5	5.1	13.7	15.6	4.3	0.9	3.0	21.3
		2017	5.7	4.2	13.5	18.9	3.8	0.0	19.1	24.0
		平均	6.1	4.5	13.7	17.5	4.3	0.7	13.9	21.7

^z 近赤外分光法によって、静岡製機(株)の茶成分分析計(GT-8S)を用いて行った。

表3 被覆処理による製茶品質^zへの影響

品種名	処理	年	一番茶			二番茶		
			外観	内質	計	外観	内質	計
せいめい	被覆	2015	14.5	19.5	34.0	9.0	15.5	24.5
		2016	17.0	24.0	41.0	9.0	15.0	24.0
		2017	17.5	18.0	35.5	10.0	12.0	22.0
		平均	16.3	20.5	36.8	9.3	14.2	23.5
せいめい	露地	2015	10.5	16.5	27.0	9.0	14.0	23.0
		2016	14.0	20.5	34.5	8.5	14.0	22.5
		2017	15.5	15.5	31.0	9.0	13.0	22.0
		平均	13.3	17.5	30.8	8.8	13.7	22.5
やぶきた	露地	2015	14.0	19.5	33.5	8.0	17.5	25.5
		2016	12.5	17.0	29.5	6.0	12.0	18.0
		2017	18.0	16.5	34.5	8.5	12.5	21.0
		平均	14.8	17.7	32.5	7.5	14.0	21.5

^z 外観(形状、色沢)および内質(香気、水色、滋味)は、各項目10点の計50点満点評価、5名の合議制で審査した。

[その他]

研究課題名：(26099C) 実需者の求める、色・香味・機能性成分に優れた茶品種とその栽培・加工技術の開発

予算区分：国庫 農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業

研究期間：2014～2018年度

研究担当者：中尾隆寛、寺井清宗、池下一豊