

**[成果情報名]ビワ混合発酵茶原料に適した茶品種「さきみどり」**

**[要約]**茶品種「さきみどり」はビワ混合発酵茶製造時のカテキンの減少率が高く、発酵茶原料として適する。

**[キーワード]**ビワ混合発酵茶、カテキン減少率

**[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]**0957-46-0033

**[区分]**茶

**[分類]**指導

**[作成年度]**2020 年度

---

**[背景・ねらい]**

ビワ混合発酵茶はビワ生葉と茶生葉の混合揉捻発酵により製造され、近年、健康食品としての販路拡大にともない生産量が拡大している。しかし、これまで製造適性が確認された茶品種は「やぶきた」および「おくゆたか」のみであり、生産拡大のために早晚性の異なる茶品種や高い機能性成分量の確保のためにカテキン含量の多い茶品種などの導入が必要である。そこで、既存の品種よりも早生品種の「さきみどり」、晩生品種の「おくみどり」、カテキン含量の多い「べにふうき」を用いて混合発酵茶の製造を行い、茶葉中のカテキン減少率を指標として、混合発酵茶の製造に適する品種を選定する。

**[成果の内容・特徴]**

1. 「さきみどり」は既に発酵茶の適性が確認されている「やぶきた」および「おくゆたか」と比較して、カテキンの減少率が高く、良好な発酵を示す（図1）。
2. 「さきみどり」を用いたビワ混合発酵茶は「やぶきた」と比較して、香りはやや劣るものの、水色、味は同程度に優れる（表1）。

**[成果の活用面・留意点]**

1. ビワ混合発酵茶の機能性成分であるカテキン重合ポリフェノール（CFPP）は茶葉中のカテキン類が酸化重合することで生成されるため、CFPP が多く生成されるほど茶葉中のカテキン減少率が高くなる。
2. 試験に使用した茶葉は茶業研究室の「やぶきた」二番茶を使用し、ビワ葉は三和地区で採取されたものを使用した。
3. ビワ混合発酵茶は茶生葉9割に対してビワ生葉1割を添加し、混合揉捻後乾燥することで製造される。
4. 茶葉中カテキン含量の測定は、高速液体クロマトグラフィー法に（UFLC、（株）島津製作所）により行った
5. 「おくみどり」は節間が長いため、歩留まりが低下する可能性がある。

[具体的データ]

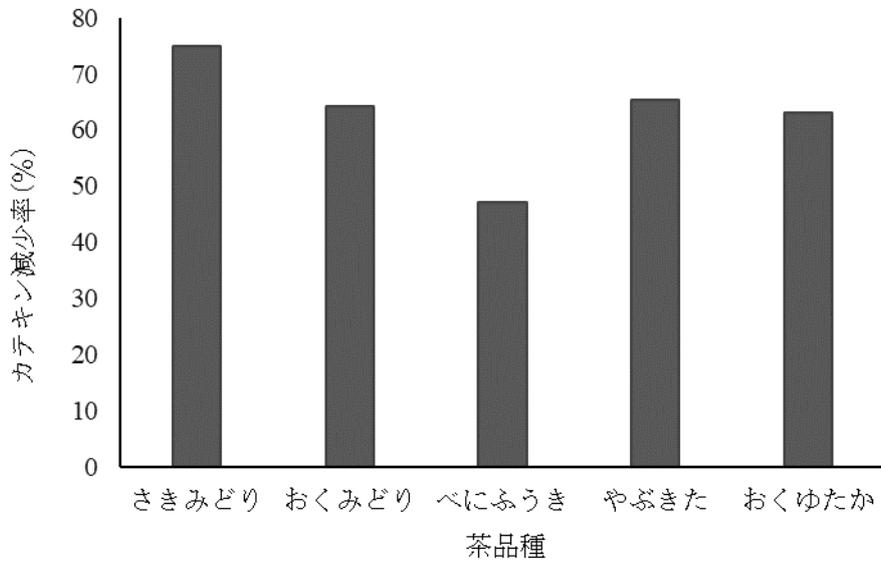


図1 摘採茶葉およびピワ混合発酵茶のカテキン減少率

注1) 2018年度および2019年度の2か年の平均値を示す。

注2) カテキンは、茶生葉は0.9g乾燥生葉中、混合発酵茶は1.0g乾燥茶葉中に含まれる量を示す。

表1 異なる茶品種を用いた混合発酵茶の官能審査(2018年度)

品種	水色	香り	味	コメント
さきみどり	濃い	やや劣る	やや優れる	味：やや薄い
おくみどり	やや薄い	やや優れる	やや劣る	味：渋み
べにふうき	薄い	劣る	劣る	味：強い渋み
やぶきた	濃い	優れる	優れる	
おくゆたか	やや濃い	やや優れる	やや劣る	味：渋み

注1) 英国式審査碗を用いて、混合発酵茶3gに熱湯を140ml注ぎ、3分間抽出したものを審査員の合議により評価した。

2) 水色は抽出液の紅色の程度を「濃い」、「やや濃い」、「やや薄い」、「薄い」の4段階で評価した。

3) 香りおよび味の評価は「優れる」「やや優れる」「やや劣る」「劣る」の4段階で行った。

4) 香りは青臭みがあるものは劣る、花香を有するものは優れるとした。

5) 味は青臭み、えぐみが強いものは劣る、まろやかなものは優れるとした。

[その他]

研究課題名：多様なニーズに対応した原料用茶葉栽培技術の開発

予算区分：県単

研究期間：2018-2021年度

研究担当者：藤井信哉、中尾隆寛