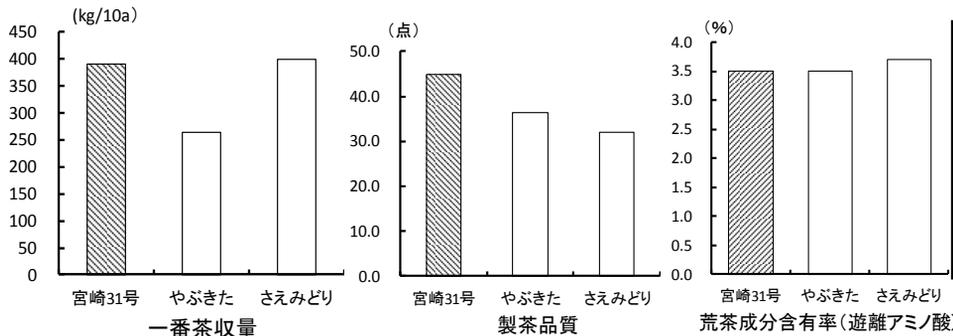


# 煎茶品種候補「宮崎31号」 の京都府における有望性を確認 (農林センター)

「宮崎31号」は、主要品種に比べ収量、製茶品質、荒茶成分含有率が同等以上に優れ、短期直がけ被覆(※)により、品質が大きく向上

※煎茶の外観品質向上を目的に、摘採前数日間、遮光率85%程度の黒色化繊資材を茶株に直接被覆すること



**ポイント①**  
「宮崎31号」は、一番茶新芽の揃いに優れ、収量、製茶品質、荒茶成分含有率は、「やぶきた」「さえみどり」と同等以上に高い。  
※グラフは露地の結果

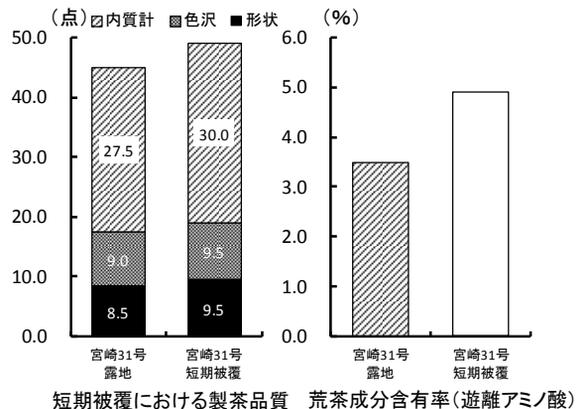


短期被覆により、形状と色沢が大きく向上



直がけ被覆の様子

**ポイント②**  
「宮崎31号」は、短期被覆により、荒茶の形状、色沢が向上し、全窒素、アミノ酸含量が高くなる。



- ・ 宮崎県、(独)農研機構野菜茶業研究所他、主要茶産地県7県と共同研究を実施
- ・ 収量、荒茶品質の高さから京都府で煎茶品種として有望
- ・ 2014年5月に品種名「きらり31」で品種登録出願公表

- ・ 「宮崎31号」は、一番茶新芽の揃いに優れ、収量、製茶品質、荒茶成分含有率は、「やぶきた」「さえみどり」と同等以上に高い系統です。
- ・ 「宮崎31号」は、3葉期頃から遮光率85%の寒冷紗で5日間直がけ被覆を行うと外観の形状、色沢、荒茶内成分含有率が向上します。