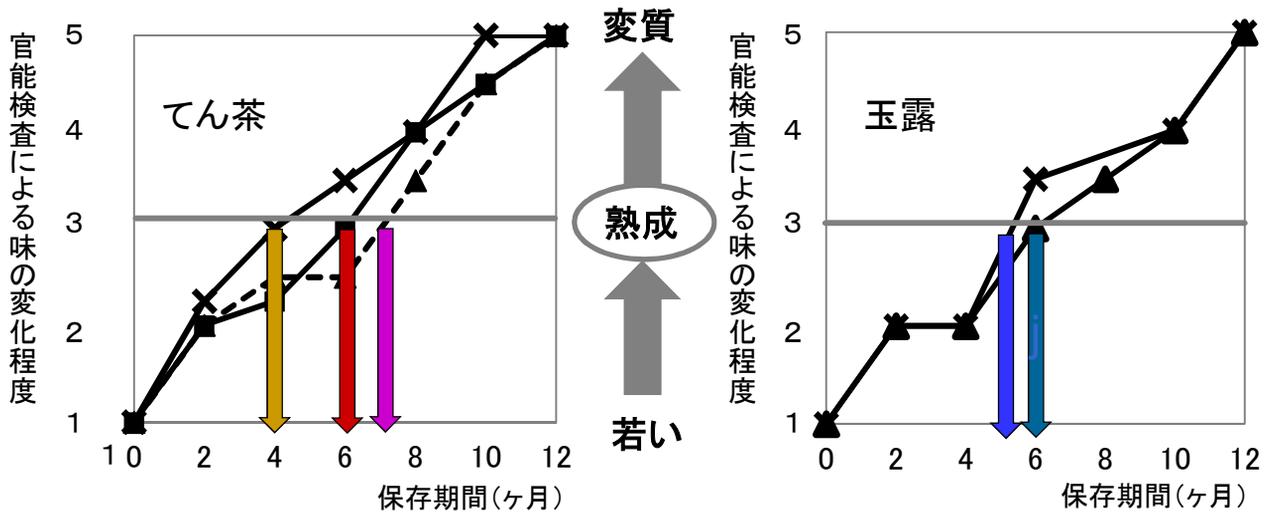


覆い下茶はおよそ6箇月で熟成し、その期間は栽培条件によって変動 (農林センター)

主 旨

覆い下茶(てん茶・玉露)は、およそ6箇月の冷蔵保存によってうま味やまろやかさが増加し、熟成に至ることを官能検査で確認

覆い下茶を冷蔵保存(5℃)すると、およそ6箇月で熟成する



- × 一段被覆・手摘み … 4 箇月
- 本ず被覆・手摘み … 6 箇月
- ▲ 二段被覆・機械摘み … 6 ~ 8 箇月
- × 一段被覆・手摘み … 4 ~ 6 箇月
- ▲ 二段被覆・手摘み … 6 箇月

(被覆程度：一段 < 二段 ≤ 本ず)

被覆程度の弱い茶は熟成に至る期間がやや短い

具体的な研究成果

- ・ 覆い下茶を冷蔵保存 (5℃) すると、およそ6箇月で熟成
- ・ 被覆程度の弱い茶は保存による品質低下を防止できる期間がやや短い

研究成果の活用場面、波及効果等

- ・ 覆い下茶に適用できます。
- ・ 熟成による品質向上により、高品質宇治茶の安定供給につながります。