

「展茗(てんみょう)」の黒みを抑える被覆方法の確立

■開発のねらい

「展茗」は京都府が育成したてん茶用品種で、「やぶきた」より香味がすぐれており、高品質てん茶生産が期待されています。

しかし、荒茶の色沢(色合い)がやや黒くなる傾向がみられ、その対策が求められています。

そこで、「展茗」に適した被覆方法を検討し、黒みを抑える技術を確立しました。

表1 二段被覆条件の違いが製茶品質及び収量に及ぼす影響

被覆開始	被覆日数			摘採日	製茶品質			収量 (g/m ²)
	一段	二段	合計		合計	外観	色沢摘要	
1.0葉期	6	17	23	5/15	45	9	やや冴えあり やや黒み	760
0.5葉期	6	24	30	5/15	49	10	冴えあり	860

■技術の効果

- ・一段目の被覆開始を1.0葉期から0.5葉期に早め、二段被覆を従来の約20日より長期間確保すると、黒みが改善(表1、図1)
- ・クロロフィル含量が減少したため、黒みが抑えられたと考えられました(データ省略)。



図1 二段被覆条件の違いによる色沢の違い
(左:1.0葉期被覆開始、右:0.5葉期被覆開始)
被覆条件の改良により色沢が鮮やかになった

■経営への効果

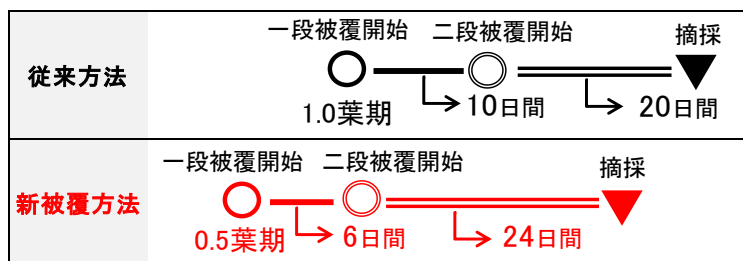
・従来方法に比べ10a当たり約5万円所得が向上

※算出基礎 生葉収量 650kg/10a
 平均単価向上150%
 初茶てん茶平均単価 4000円
 (H25-28全農京都茶市場平均)
 歩留り0.16
 早期被覆による減収 約20~30%

■普及のポイント

- ・新芽の硬化程度は、黒みと関係が深いことがわかっています。
- ・「展茗」は、「やぶきた」「さみどり」に比べ、新芽の硬化が早く進む傾向があるので摘採遅れにならないように注意してください。
- ・新被覆方法は、従来方法と同じ被覆期間で比較すると、20~30%減収する可能性があります。

図2 新被覆方法と従来方法の違い



新被覆方法:従来方法にくらべて、被覆開始を早め二段被覆期間を長めに設定