



ピワ混合発酵茶は、ピワ生葉と茶生葉の混合採捻（じゅうねん）発酵により製造され、近年、健康食品としての販路拡大に伴い生産量が拡大しています。

ピワ混合発酵茶製造に使用される二番茶葉は茶産地では6月上・中旬ごろの摘採になります。ピワ葉調達などの都合から6月下旬の製造が好ましく、そこに合わせた茶生葉供給体制を確立する必要があります。そこで、一番茶収穫後の浅刈り更新による二番茶の収穫時期の影響を調査するとともにピワ混合発酵茶の製造原料としての適性を検討しました。一番茶摘採後に前年秋整枝の高さで浅刈り更新す

ることで、二番茶の摘採適期を8日程度遅らせることができました。また、発酵の良否の目安となるカテキン減少率を比較したところ、浅刈り更新

ピワ混合発酵茶の二番茶葉摘採適期

浅刈り更新8日抑制
カテキン減少率良好

の生葉を用いたピワ混合発酵茶は通常摘採したものと同等以上であり、ピワ混合発酵茶の原料として使用できることが明らかとなりました。今後は、茶生産者への技術の導入を図り、ピワ混合発酵茶の生

二番茶摘採時の収量、原葉形質および成分

	摘採日 (月日)	収量 (kg/10a)	原葉形質			成分(乾物%)		
			芽長 (cm)	葉数 (枚)	百芽重 (g)	出開き度 (%)	繊維	カテキン
浅刈り更新	7月1日	550.9 +33.9	6.4	3.7	68.7	55.4	25.8	16.3
通常摘採	6月23日	394.4 ±84.8	5.0	3.0	54.4	54.2	24.4	17.1

産拡大や所得向上に結び付けていきたいと考えています。
（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主任研究員 藤井信哉）