



急須で入れるリーフ茶の消費量減少に伴い、茶単価は下落しており、茶業経営は厳しい状況です。そこで長崎県では所得向上や茶業経営の効率化を目指し、「やぶきた」から優良品種への改植を推進しています。しかし、既存の製茶技術は、「やぶきた」に対応したもので、生葉の形質が異なる優良品種に対応した技術は確立されていません。そこで、県内で栽培面積が拡大している優良早生品種「さえみどり」で、荒茶品質の良否の鍵となる蒸熱工程において、適する蒸熱時間を検討しました。その結果、外観（形状、

蒸熱時間が「さえみどり」の荒茶品質・査定価格に与える影響

色や香気 90~105秒で優れる

蒸熱時間が「さえみどり」の荒茶品質・査定価格に与える影響

園主	蒸熱時間(秒)	荒茶品質			査定価格(円/kg)
		外観	内質	品質合計	
茶生産者	75	30.8	46.3	77.0	3,200
	90	30.8	48.5	79.3	3,400
	105	29.3	47.3	76.5	3,450
茶業研究室	75	31.0	43.0	74.0	2,700
	90	30.0	44.5	74.5	2,800
	105	30.0	44.5	74.5	2,900

注1) 官能審査は、各項目(形状、色沢、香気、水色、滋味)20点、合計100点満点の標準審査法で、茶業研究室職員4人の合議制で実施した。
 注2) 内質審査は、米国審査法で茶3g、2分間抽出で実施した。
 注3) 荒茶査定は、西九州茶農業協同組合連合会に委託し、内質審査は、米国式審査法で茶3g、2分間抽出で実施した。
 注4) 本試験は2024年に実施したものである。

茶早生品種「さえみどり」の蒸し製玉緑茶に適する蒸熱時間

色沢の合計)が良い蒸熱時間は75秒で、105秒では茶葉の砕けが増えました。内質(水色、香気、滋味の合計)が良い蒸熱時間は90~105秒で、105秒では茶葉の砕けに由来する苦渋味を呈する場合がありました。荒茶品質(外観、内質の合計)は90~105秒が優れ、査定価格も90~105秒が高くなりました。

以上のことから、「さえみどり」の蒸し製玉緑茶製造に適する蒸熱時間は90~105秒であることが分かりました。

今後は、優良品種別の製茶技術を確立し、茶単価と所得の向上を図ります。(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 山本洋輔)