

農業技術 プリズム

長崎県内の茶栽培面積の約7割を占める品種「やぶきた」は、他品種に比べて単価が低いことに加え、「やぶきた」への栽培偏重により摘採時期が集中する課題があり、労働力の分散化が求められています。このような中、本県では茶生産者の所得向上や経営の効率化を目指し、「やぶきた」から単価が高く、労力分散が可能な他の品種への改植を推進しています。

早生茶「つゆひかり」の蒸し製玉緑茶製造

蒸熱75秒で高品質

蒸熱時間が「つゆひかり」の荒茶品質・査定価格に与える影響

蒸熱時間(秒)	荒茶品質			査定価格(円/kg)
	外観	内質	品質合計	
60	31.5	43.3	74.8	3,000
75	30.8	44.0	74.8	3,150
90	28.5	43.0	72.5	2,950

注1) 試験は網胴回転攪拌(かくはん)式蒸機を使用した
注2) 荒茶品質は、各項目(外観;形状、色沢、内質;香氣、水色、滋味)20点、合計100点満点の標準審査法で、茶業研究室職員で評価
注3) 査定価格は、西九州茶農業協同組合連合会に委託し、荒茶品質から査定された結果

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「つゆひかり」を対象に、荒茶品質の良否の鍵となる「蒸熱」工程での適する蒸熱時間を検討しました。

その結果、外観(形状、色沢)が優れる蒸熱時間は60秒となり、90秒では茶葉が砕け色沢も低下しました。内質(水色、香氣、滋味)が優れる蒸熱時間は75秒となり、90秒ではやや苦渋味を呈しました。荒茶品質(外観、内質の合計)は60〜75秒で優れ、査定価格は75秒が最も高くなりました。以上のことから、「つゆひかり」に適する蒸熱時間は75秒であることが明らかとなりました。

(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室長 宮田裕次)