

高冷地のかまいり製玉緑茶の適品種「みねかおり」

農業研究センター 茶業研究所

研究のねらい

かまいり製玉緑茶は、山間高冷地を主産地として生産されており、煎茶や蒸製玉緑茶と異なった特有の香味をもったお茶として、消費者から根強い支持を受けている。

また、特色ある茶産地づくりにとっては、産地の自然条件及び茶種に適合した品種の普及が不可欠である。

そのため、生産現場（上益城郡矢部町、標高 450m）において品種比較試験を行い、高冷地におけるかまいり製玉緑茶に適する品種を選定した。

研究の成果

- 1.一番茶の摘採期は、「みねかおり」と「みなみかおり」がほぼ同時期で、「おくゆたか」及び「うんかい」と比較して3～4日早い（表1）。
- 2.一番茶の生葉収量は、4年生までの幼木期では株張りが早い「おくゆたか」が最も優れたが、成木園になると「みねかおり」が最も多収となる（図1）。
- 3.一番茶の製茶品質は、「みねかおり」がかまいり茶特有の香味が強く、良質である（図2）。

表1 一番茶の萌芽期及び摘採期

品種名	萌芽期(月・日)					摘採期(月・日)				
	H4	H5	H6	H7	平均	H4	H5	H6	H7	平均
みねかおり	4.4	4.12	4.14	4.18	4.12	5.12	5.23	5.9	5.14	5.15
みなみかおり	4.4	4.9	4.15	4.16	4.11	5.12	5.21	5.9	5.14	5.14
おくゆたか	4.6	4.12	4.17	4.19	4.14	5.15	5.25	5.13	5.18	5.18
うんかい	4.10	4.10	4.16	4.17	4.13	5.20	5.23	5.12	5.16	5.18

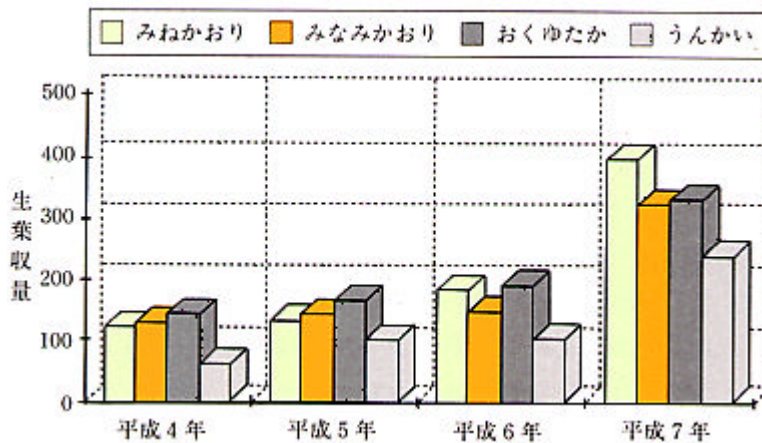


図1 生葉収量 (kg/10a)

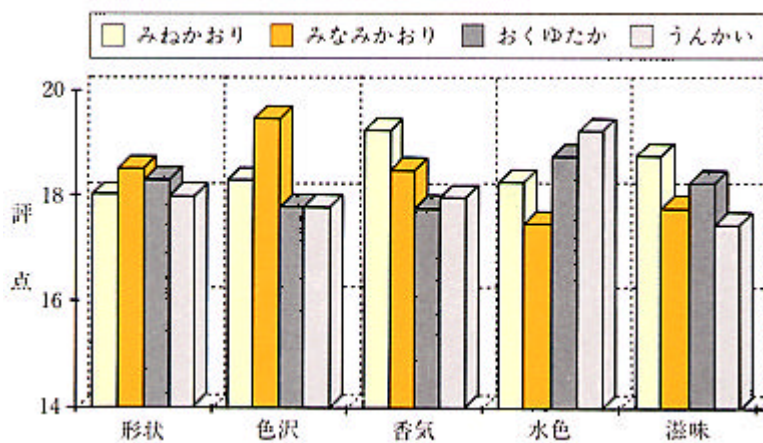


図2 製茶品質(審査項目)