

緑茶ドリンク原料生産に対応した枝条管理法

緑茶ドリンク原料茶園では、二番茶摘採後に浅刈り処理を行い、秋摘み茶を摘採する栽培を行うと、三番茶を摘採する栽培法より年間の生葉収量が増加する。また、秋摘み茶は三番茶より遊離アミノ酸量が多い。

農業研究センター 茶業研究所 (担当者:甲木哲哉)

研究のねらい

ペットボトルなど緑茶ドリンク原料の契約栽培では、形状や品質よりも収量を優先する管理が求められる。しかし、三番茶を摘採する体系(以下慣行体系)では、摘採時期の遅れによる秋芽充実期間の不足などから樹勢が弱まり、減収する場合があるなど生産性が安定しない。

そこで、年間収量を同一ほ場で安定的に高める枝条管理体系を確立する。

研究成果

- 1.本技術は二番茶摘採後に浅刈りを組み込み、三番茶の代わりに秋摘み茶を摘採する体系である。浅刈りは7月2半旬に二番茶の摘採面から5cm下げて行い、整枝は8月5半旬頃に浅刈り位置より+5cm上げて行う。秋摘み茶は9月6半旬～10月1半旬に前回整枝位置より2cm程度上げて摘採し、秋整枝は10月下旬に秋摘み茶を摘採した位置より2cm程度下げて行う(表1、図1)。
- 2.この枝条管理法による生葉収量は、同じ出開度で摘採した慣行遅摘み体系より一番茶で約25%、二番茶及び年間合計では約30%収量が増加する(図2)。
- 3.この枝条管理法により生産された秋摘み茶の葉中遊離アミノ酸量は、慣行体系の三番茶より多い(表2)。

普及上の留意点

- 1.本成果は三番茶を7月下旬～8月上旬に摘採する地域に適用できるが、樹勢や浅刈り処理後の気象条件で芽立ちが異なるため、8月整枝位置は芽の伸育状況に合わせて調整する。
- 2.8月整枝の時期は、秋摘み茶摘採時期から逆算すると平均気温積算で980日度程度前に、浅刈り処理の時期は8月整枝時期より400日度程度前になる。
- 3.供試したほ場は有機配合肥料を主体に施用し、年間窒素施肥量は45kgN/10aである。

表1 緑茶ドリンク原料生産用枝条管理方法の概要

	ドリンク用新体系	ドリンク用慣行遅摘み体系
5月中旬	一番茶摘採	一番茶摘採
6月中旬	二番茶摘採	二番茶摘採
6月下旬		三番茶前整枝
7月上旬	浅刈り処理	
7月下旬		三番茶摘採
8月下旬	8月整枝	
9月下旬	秋摘み茶摘採	
10月下旬	秋整枝	秋整枝

いずれも、二番茶の摘採は95%以上の出開度を目標

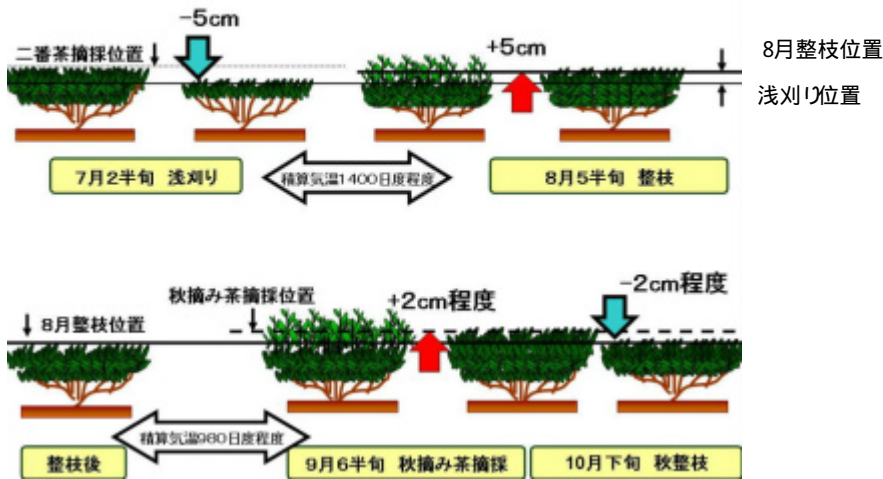


図1 緑茶ドリンク原料生産に対応した枝条管理模式図

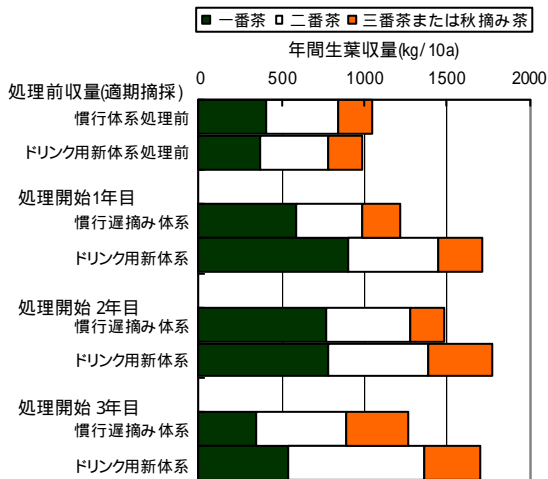


図2 年間生葉収量の推移

注) 慣行体系 :ドリンク用慣行体系 (遅摘み、三番茶摘採)

ドリンク体系 :二番茶摘採後浅刈り秋摘み茶摘採

細粒褐色森林土(排水性はやや悪い)やぶきた'茶園

いずれの体系も、二番茶は出開度95%以上で摘採(2007一番茶は80%で摘採)

表2 茶葉中全窒素量及び遊離アミノ酸量

	全窒素量			遊離アミノ酸量		
	1年目	2年目	3年目	1年目	2年目	3年目
ドリンク用新体系秋摘み茶	3.7	3.5	3.8	0.8	1.2	1.3
慣行遅摘み体系三番茶	3.9	3.9	2.9	0.3	0.1	<0.1