

「熊本TC01」の二番茶は「やぶきた」よりも高収量・高品質で遊離アミノ酸含量が多い

「熊本TC01」の二番茶は、「やぶきた」と比べて摘採期は同時期で、百芽重が大きく摘採収量も多い。また、新芽の葉緑素値が高く濃緑であり、荒茶（蒸し製玉緑茶）の品質は「やぶきた」よりも外観、内質ともに優れ、テアニン等の遊離アミノ酸含量が多い。

農業研究センター茶業研究所（担当者：山内 崇）

研究のねらい

稼げる茶づくりに対応した「くまもと茶ブランド」の確立に向けて育成した県オリジナル茶品種「熊本TC01」の早期普及を図るため、一番茶とともに農業経営において重要な二番茶の特徴を把握し、生産現場の導入意欲の向上につなげる。

研究の成果

「熊本TC01」の二番茶の主な特徴は次のとおりである。

1. 摘採期は「やぶきた」と同時期であり、摘芽数は「やぶきた」と同等で、百芽重が大きく、摘採収量は「やぶきた」よりも2割以上多い（表1）。
2. 新芽の葉緑素値は「やぶきた」と比べて高く、葉色は濃緑で光沢がある（表1、図1）。
3. 荒茶（蒸し製玉緑茶）の品質は、外観、内質ともに「やぶきた」よりも優れており、特に香気と水色が優れる（表2）。
4. 「やぶきた」の二番茶と比べて、荒茶中の主要な遊離アミノ酸含量が多く、特にテアニンは約2倍である。また、グルタミン酸含量は「やぶきた」の一番茶と同等以上である（図2）。

成果の活用面・留意点

1. 農業研究センター茶業研究所茶園（2006年定植、標高約100m、窒素施肥量56kg/10a/年）において、直近3カ年（定植15～17年目、「さえみどり」は15、17年目の2カ年）で実施した無被覆栽培条件下での試験結果であり、一番茶の試験結果（農業の新しい技術 No. 736、熊本県農林水産部）と同様の傾向を示した。
2. 県内の茶栽培面積の約7割を占める「やぶきた」から「熊本TC01」へ転換を図るうえでの基礎資料として活用できる。

表1 「熊本TC01」二番茶の摘採期、収量性、葉緑素値

品種名	摘採期		摘採収量		摘芽数 [本/m <sup>2</sup> ]	百芽重 [g]	新芽の 葉緑素値
	[月.日]	比	[kg/10a]	指数			
熊本TC01	6.8	(0)	569	(127)	1,879	44.6	58.1
やぶきた	6.8	(0)	449	(100)	1,841	35.3	48.1
[参考]さえみどり	6.7	(-1)	553	(123)	2,900	28.3	48.2
[参考]おくみどり	6.16	(+8)	512	(114)	2,241	40.3	38.0

注1) 比は「やぶきた」を基準(0)とし、早い場合は(-)、遅い場合は(+ )で表記。  
 2) 指数は「やぶきた」を100とした場合の値。  
 3) 葉緑素値は2020年に葉緑素計(SPAD-502)で測定(上位第3葉、15枚×2反復)。



図1 二番茶摘採期における茶株面の葉色(左側:熊本TC01、右側:やぶきた)

注) 2品種とも令和4年(2022年)6月9日午後試験ほ場東側から撮影。

表2 「熊本TC01」二番茶の荒茶品質(蒸し製玉緑茶、官能審査) [点]

品種名	外観			内質				合計
	形状	色沢	計	香气	水色	滋味	計	
熊本TC01	9.7	9.3	19.0	10.0	10.0	9.7	29.7	48.1
やぶきた	8.3	8.3	16.6	9.0	8.7	9.3	27.0	43.6
[参考]さえみどり	8.0	9.5	17.5	8.5	9.0	9.0	26.5	44.0
[参考]おくみどり	8.7	8.3	17.0	8.0	8.3	8.3	24.6	41.6

注) 普通審査法(合議制)により、形状、色沢、香气、水色、滋味を各10点満点(合計50点満点)で審査。

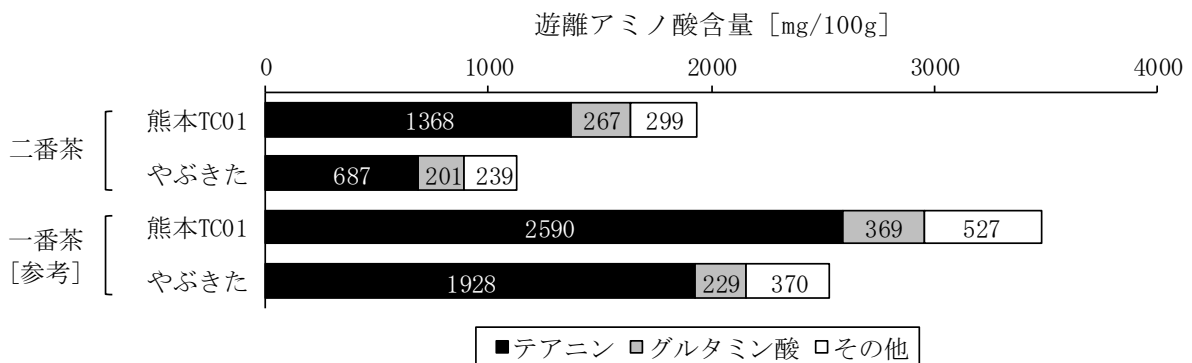


図2 荒茶中の主要な遊離アミノ酸含量(高速液体クロマトグラフィー分析値)

注1) 「その他」はアルギニン、アスパラギン酸、セリン(いずれも遊離)含量の合計。

注2) 棒グラフ内の値は項目別の分析値(一番茶、二番茶とも定植15~17年目の3カ年平均)。