

## 抹茶や粉末茶に適した 緑茶用新品種「せいめい」

抹茶や粉末茶の生産は、この10年で約1.4倍に急増しており、需要が高まっています。これらの原料は収穫前2週間以上被覆栽培を行った新芽を用いて生産されます。しかし、日本の茶園の約75%で栽培されている主要品種「やぶきた」は、高樹齢の茶園が増加しており、そのような茶園で被覆栽培を行うと、収量減や茶樹の衰弱、製茶品質の低下などの問題が生じます。一方、被覆栽培における製茶品質が優れた品種として「さえみどり」が育成されていますが、早生で耐寒性に劣ることから、栽培適地が温暖地から暖地の凍霜害を受けにくい地域に限定されます。そこで、農研機構果樹茶業研究部門では、被覆栽培において収量が多く、製茶品質に優れ、かつ栽培適地の広い緑茶用新品種「せいめい」を育成しましたので紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 被覆栽培において、「せいめい」の収量とかぶせ茶の品質は「やぶきた」や「さえみどり」よりも優れます(図1)。旨味が強く、渋味が少ないのが特徴です。また、抹茶や粉末茶に加工した場合、「やぶきた」よりも鮮やかな緑色となります(写真1)。
2. 「せいめい」の耐寒性は「さえみどり」よりも優れ、関東以南での栽培に適しています。
3. 樹姿はやや直立型、生育はやや旺盛で、育成地(鹿児島県枕崎市)では「やぶきた」と比べて一番茶萌芽期が5日、摘採日が4日早い、やや早生の品種です。
4. 病害に対する抵抗性は、炭疽病が「中」、輪斑病が「強」、赤焼病が「中」、もち病が「やや強」であり、「やぶきた」よりも優れています。害虫の発生程度は他の緑茶品種と同等です。

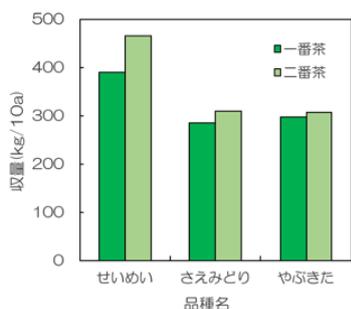


図1 被覆栽培を行ったときの収量(左)とかぶせ茶(一番茶)の製茶品質(右)

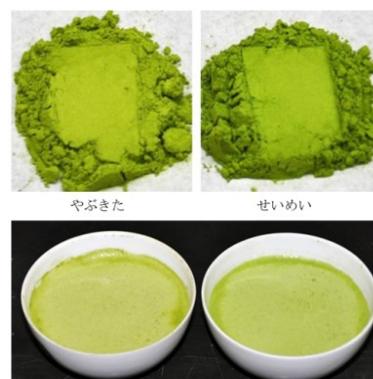
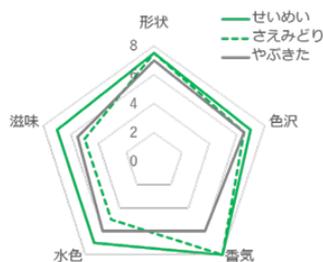


写真1 一番茶を被覆栽培して製茶した「やぶきた」と「せいめい」の粉末茶

### ☆ 活用面での留意点

1. 抹茶や粉末茶の原料茶としての「せいめい」の栽培法や加工法については、平成29年度中にはマニュアルとして取りまとめられる予定です。
2. 苗木は、利用許諾契約を締結した種苗業者を通じて、平成30年春から販売される予定です。
3. 詳しいことは、農研機構果樹茶業研究部門茶業研究領域([TEL:0993-76-2126](tel:0993-76-2126))にお問い合わせ下さい。

(日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏)