

白葉系統茶葉の成分特性および最適加工法

利用対象：南勢地域茶生産者、普及指導員

松阪市の茶来まつさか株式会社が選抜・育成した白葉系統茶は、露地栽培で「やぶきた」と比較して総アミノ酸含有量が高く旨味が強く、またアミノ酸の中でもアルギン含有量比率が極めて高い特徴があります。特徴である黄白色を活かした商品とする製茶法には、深蒸しが適しています。また二番茶萎凋煎茶は、外観色と香りに特徴のある製品となります。

表1 白葉系統とやぶきたとの成分比較(1番茶 R3)

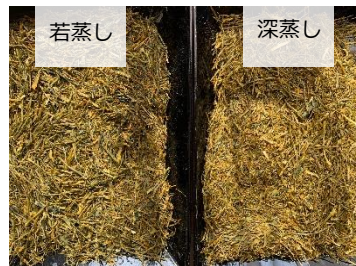
品種	茶種	エビガロ カテキン	It ^g が助 ^h カレート	エビ カテキン	It ^g が助 ^h カレート	総カ テキン	カフェ イン	アスパ ラギン酸	グルタ ミン酸	アスパ ラギン	セリン	グル タミン	アル ギニン	アラニン	テアニン	遊離 アミノ酸	全窒素(%)
白葉系統	煎茶 深蒸し	26	62.9	7.9	13.7	110.5	30.3	4.8	4.8	0.7	1.7	9	25.1	0.7	32.6	79.3	7.8
	萎凋煎茶 若蒸し	31.1	65.8	9	14	119.8	34.6	4.2	5.3	3.5	2	6.3	22.4	0.6	29.9	74.1	8.2
やぶきた	深蒸し煎茶	35.9	57.4	10.1	10.1	113.4	20.8	1.9	2.8	0.2	0.8	8.3	8.6	0.2	24.3	47.1	5.8

※総カテキンはEGC, EGCg, EC, ECg量の総和、遊離アミノ酸量は8種アミノ酸量の総和

※全窒素、タンニン以外mg/g、全窒素%、タンニンは没食子酸当量



1 番茶新芽の様子



蒸熱の違いによる外観



萎凋の有無による外観

写真1. 新芽、製品の外観のようす

表2 煎茶審査結果(1番茶 R3、R4平均) 各10点

	形状	色沢	香気	水色	滋味	計	概評
若蒸し	7.8	7.6	8.5	9.1	9.3	42	色沢ムラ、やや渋味 旨味
中蒸し	8.1	7.8	8.8	8.6	9.1	42	やや渋味、旨味
深蒸し	8.1	8.1	8.5	8.5	9.4	43	細い、色沢の揃い 良

表3 萎凋煎茶審査結果(R3 2番茶) 各10点

	形状	色沢	香気	水色	滋味	計	概評
中蒸し	8.3	8.3	8.8	8.5	8.8	43	黄色、形状良 萎凋香、穀物香
深蒸し	7.9	8.8	8.9	7.6	8.3	42	鶯色、甘い香り 穀物香

活用の留意点

- 白葉茶系統の苗入手、栽培には、(株)茶来まつさかの許諾、契約が必要となります。
- 送带式蒸機での蒸熱処理の結果であり、網胴回転攪拌式蒸機を使用する場合は条件検討が必要です。

お問い合わせ先	茶業・花植木研究室茶業研究課 野村茂広 電話 0595-82-8665
参考になる資料	https://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm (三重農研HP)