
[成果情報名] 八女伝統本玉露を支援するための生葉の品質保持技術

[要約] 「やぶきた」および「さえみどり」の生葉を摘採した後、一定時間予冷後に鮮度保持フィルムで包装して10℃に保存すると、3日目に製茶した場合でも摘採日に製茶したものと同等の荒茶品質を保持できる。

[キーワード] 八女伝統本玉露、品質、温度、フィルム

[担当部署] 八女分場；茶・中山間地作物チーム

[連絡先] 0943-42-0292

[対象項目] 茶

[専門項目] その他

[成果分類] 技術改良

[背景・ねらい]

八女伝統本玉露の産地である中山間地域では、高齢化や過疎化により摘み手の確保が課題となっている。摘み手が確保できない場合、製茶機を稼働させるのに必要な生葉を摘採するためには2～3日を要する。しかし、現在の保存方法では萎凋や葉傷みなど生葉品質が低下する恐れがある。

そこで、生葉の生理活性を把握するとともに包装フィルムが生葉の品質に及ぼす影響を検討し、生葉および荒茶の品質を保持できる技術を開発する。

(要望機関名：八女普（R2）)

[成果の内容・特徴]

1. 摘採後の生葉を一定時間予冷し、品温が10℃以下まで低下した後に鮮度保持フィルム（商品名ベジフレッシュ。以下、VF）で包装することで、収穫用ネット袋やポリエチレンフィルム（PE。厚さ0.02mm）、延伸ポリプロピレンフィルム（OPP。厚さ0.02mm）より長い、3日目まで生葉品質を保持できる（図1、図2、一部データ略）。
2. 生葉を10℃で保存した場合、生葉の総クロロフィル含量は収穫用ネット袋やPEでは3日目までに低下するが、VFでは低下しない。また、生葉を10℃で保存した場合の荒茶の官能評価は、包装資材が慣行の収穫用ネット袋では3日目までに低下するが、VFでは3日目まで低下しない（図2、図3）。
3. 生葉の呼吸速度は、保存温度が高くなるほど高く、「さえみどり」は「やぶきた」よりも高い。また、10℃条件下における生葉の呼吸速度は、しごき摘みした場合、折り摘みより1.8～2倍高い（データ略）。

[成果の活用面・留意点]

1. 摘み手不足対策の1つとして活用できる。
2. 包装する際は、呼吸速度に必要な酸素量を確保するために生葉の詰めすぎに注意する。
3. 手摘み方法により生葉の呼吸速度が異なるため、折り摘みのみで活用する。

[具体的データ]



図1 生葉品質保持技術（摘採～包装）

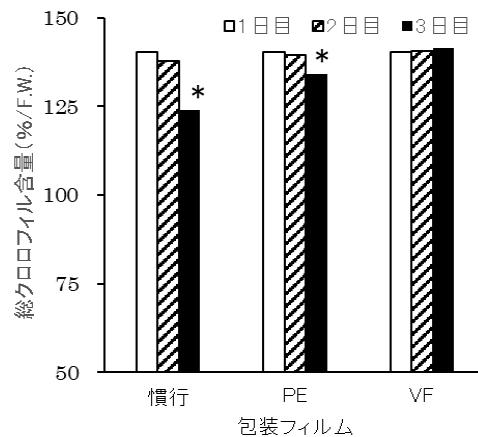


図2 包装フィルムが「やぶきた」生葉の総クロロフィル含量に及ぼす影響（令和4年）

- 注) 1. 保存温度は10℃。
2. 慣行：収穫用ネット袋、PE：厚さ0.02mmポリエチレン、VF：商品名ベジフレッシュ
3. n=5。*は同一処理区内で調査日間に5%水準で有意差あり(Dunnett)。

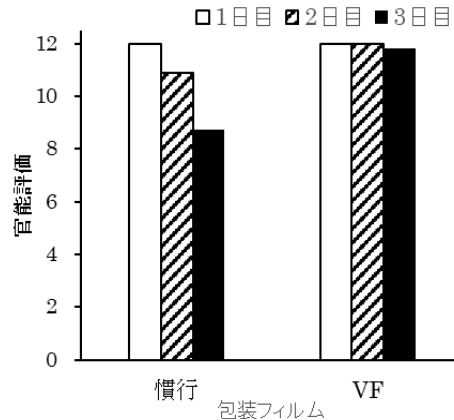


図3 包装フィルムが「やぶきた」荒茶の官能評価に及ぼす影響（令和5年）

- 注) 1. 官能評価は4項目（外観、香気、水色、滋味）それぞれを3段階（3：摘採時と同様、2：わずかに低下、1：低下）評価した合計値。
2. 保存温度は10℃。
3. 慣行：収穫用ネット袋、VF：商品名ベジフレッシュ。

[その他]

研究課題名：八女伝統本玉露を支援するための生葉の品質保持技術の開発

予算区分：経常

研究期間：令和5年度（令和3～5年度）

研究担当者：池田浩暢、妹川知史、平尾瞳、酒井明日香、中園健太郎、末次雄哉、井上梨絵、南家進吾、小熊光輝