

課題名	47 玉露の生葉評価基準の設定										分類	①																																															
	玉露用生葉の保管時間と品質																																																										
試験研究年次	63～1年(完了)																																																										
<p>I 目的</p> <p>茶生葉は摘採後経時的に鮮度が落ち、品質も低下するとされてる。この関係を明らかにし、玉露用生葉の保管上の基礎資料とする。</p>																																																											
<p>II 試験方法</p> <p>摘採後、第1表に示す試験構成で経時的に生葉水分を測定するとともに2K型製茶機で製茶し、製茶品質及び化学成分などを調査し、経時的な変化を検討した。なお、生葉は2kg強収納できるポリコンテナを利用して保管した。</p> <p style="text-align: center;">第1表 試験構成</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">試験区</th> <th colspan="6">63年度</th> <th colspan="5">1年度</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>経過時間</td> <td>1時間</td> <td>4</td> <td>7</td> <td>24</td> <td>1</td> <td>18</td> <td>1時間</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>7</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>摘採時期</td> <td colspan="3">朝</td> <td colspan="3">摘</td> <td colspan="2">朝</td> <td colspan="2">摘</td> <td>夕摘</td> </tr> </tbody> </table>													試験区	63年度						1年度					1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	経過時間	1時間	4	7	24	1	18	1時間	3	5	7	1	摘採時期	朝			摘			朝		摘		夕摘
試験区	63年度						1年度																																																				
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5																																																
経過時間	1時間	4	7	24	1	18	1時間	3	5	7	1																																																
摘採時期	朝			摘			朝		摘		夕摘																																																
<p>III 主要成果の概要</p> <p>(1) 生葉水分</p> <p>離葉・着葉・茎のいずれも時間の経過と共に減少していくが、天候によっては離葉の水分減少が激しいので、摘採時間の短縮と摘採後速やかな製造が必要である。</p> <p>なお、朝摘の場合、水分が最も多く、昼→夕摘となるにつれて水分は若干減少するので、これらを考慮に入れて、保管・製造にあたと良い。</p> <p>(2) 製茶品質</p> <p>色沢は、むしろ高水分のための製造ミスに気をつけなければならないが、内質は時間の経過につれて刻々と低下するので、摘採後速やかに製造できるようにする。</p> <p>なお、保管が長期間になる場合は香味の劣化をまねくので、注意が必要である。</p> <p>また、夕摘葉は水色・滋味には若干問題が残るが、品質的には良いので摘採について考慮すると良い。</p> <p>(3) 化学成分</p> <p>時間の経過につれてカフェインが若干増加する傾向である。従って、低カフェイン茶の要望がある商社等には不利になるケースがあるので注意が必要である。</p> <p>以上のようなことから、15時間以上の長時間保管や5%以上の過萎凋にならないような生葉管理を行うことが大切である。</p>																																																											

IV 主要成果の具体的データ

第1表 生葉含水率と製茶品質

試験区	生葉含水率(%)			製茶品質					合計	
	離葉	着葉	茎	形状	色沢	香気	水色	滋味		
63年度	1	413	414	669	16.3	15.0	15.5	17.0	16.7	80.5
	2	409	406	664	15.5	15.8	15.0	16.5	16.0	78.8
	3	377	381	616	15.3	16.5	14.5	15.5	15.2	77.0
	4	338	377	612	16.3	16.0	13.5	15.0	14.0	74.8
	5	388	382	637	17.0	16.0	16.8	16.5	16.2	82.5
	6	358	372	620	16.8	17.0	15.3	16.2	15.0	80.3
1年度	1	401	402	687	16.7	16.5	16.8	16.5	17.0	83.5
	2	402	399	686	16.2	15.8	16.0	16.5	16.3	80.8
	3	394	397	686	16.0	16.5	15.0	16.0	15.5	79.0
	4	391	391	677	15.5	15.8	15.5	15.2	14.8	76.8
	5	384	390	673	16.7	17.0	17.0	16.3	16.5	83.5

第2表 荒茶の色と化学成分

試験区	色			化学成分(%)			
	明度	色相	彩度	全窒素	タンニン	カフェイン	
63年度	1	33.3	2.66	22.4	6.55	10.7	4.24
	2	32.5	3.40	21.8	6.65	10.6	4.33
	3	33.0	3.14	22.4	6.69	10.9	4.38
	4	33.3	2.70	22.7	6.84	10.9	4.52
	5	32.2	3.11	21.7	6.58	10.4	4.16
	6	31.5	2.89	21.4	6.76	10.7	4.41
1年度	1	29.7	2.70	17.6	6.45	10.0	3.73
	2	30.8	2.94	17.4	6.56	10.0	3.76
	3	31.2	3.35	19.6	6.57	10.3	3.80
	4	31.5	3.66	19.0	6.53	10.2	3.86
	5	31.3	2.98	20.8	6.56	10.3	3.70

注) 色相は  $(-b^*/a^*)$  で表示

V 成果の評価と取扱上の留意点

玉露用生葉の鮮度保持技術に活用できる。

VI 今後の研究上の問題点

- 1 萎凋程度の簡易測定法
- 2 鮮度保持法の検討

VII 資料名

昭和63～平成元年度 福岡県農業総合試験場茶業指導所 試験成績書