

‘おくはるか’の桜葉様香味発揚条件について

茶業技術研究担当 柴田 貴子

1 ねらい

‘おくはるか’は、2015年に品種登録され、強い耐寒性と桜葉様を特徴とする優れた香味を持ち、県内外で広く普及している。その特徴である桜葉様香味は、施肥量の違いや保存条件などにより変化されると言われるものの、安定した発揚を確保するのは困難であった。そこで、どのような条件下でより桜葉様香味が発揚するか検討したので報告する。

2 研究内容

(1) 施肥の違いが桜葉様香味発揚に及ぼす影響

無施肥区、慣行施肥区(45 kg N/10a)で栽培した‘おくはるか’および‘やぶきた’について、茶葉中のクマリン含有量と桜葉様香味の発揚を比較した。‘やぶきた’では施肥区、無施肥区とも、クマリンが定量限界値以下であり、官能審査における桜葉様香味の評点も低かった。‘おくはるか’の施肥区、無施肥区には、どちらもクマリンが含まれ、官能審査の評点も‘やぶきた’と比較し、高かった。このことから、‘おくはるか’における桜葉様香味は、クマリンに由来するものであると推察された。ただし、‘おくはるか’の施肥区、無施肥区におけるクマリン含有量について明確な差はなかった(図1)。

(2) 分級が桜葉様香味発揚に及ぼす影響

‘おくはるか’の荒茶を用いて仕上げ工程の分級(篩分、風選、除茎)を行い、部位別に桜葉様香味の発揚について官能審査を行った。その結果、分級前の荒茶及び頭の評点が最も高く、分級した後の本茶や芽の評点が低い結果となった(図2)。

(3) 抽出条件が桜葉様香味発揚に及ぼす影響

桜葉様香味が認められた‘おくはるか’について、茶葉量、抽出温度および抽出時間を変えて官能審査を行った。桜葉様香味は、茶葉量が多いほど、抽出温度が低く抽出時間が短いほど評点が高かった。特に香気については、抽出温度が低い方が評点が高い結果であった(図3)。

3 今後の見通し(普及の現状と課題)

- (1) 無施肥区でも施肥区と同様に桜葉様香味の発揚が確認できたため、経済的に見合う収量と施肥量のバランスを検討し、桜葉様香味の発揚を実現する。
- (2) ‘おくはるか’は、分級するにつれ桜葉様香味が弱まることから、その香味を生かすには、荒茶本来の風味を生かした仕上方法が適している。
- (3) 桜葉様香味を引き出す抽出条件を、販売時に消費者に提示することで、‘おくはるか’の魅力をアピールできる。

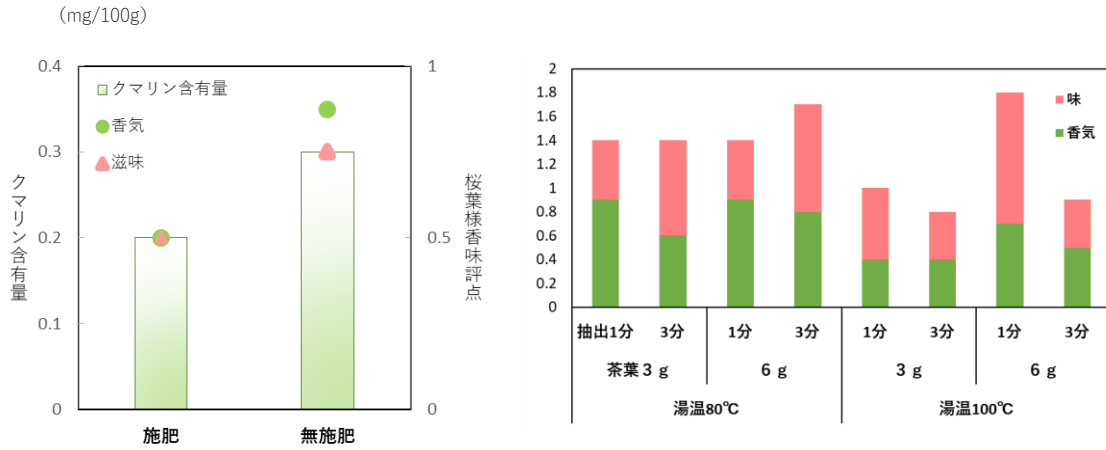


図1 施肥量の違いによるクマリン含有量と官能審査結果

図3 抽出条件の違いによる官能審査結果

注1) クマリンは、チャの桜葉様香味に寄与すると考えられる香り成分の一つ。

注2) 官能審査評価基準 桜葉様香味：2（する）、1（ややする）、0（しない）の3段階で評価した。

注3) パネル 茶業研究所職員 8名（図1）、10名（図3）

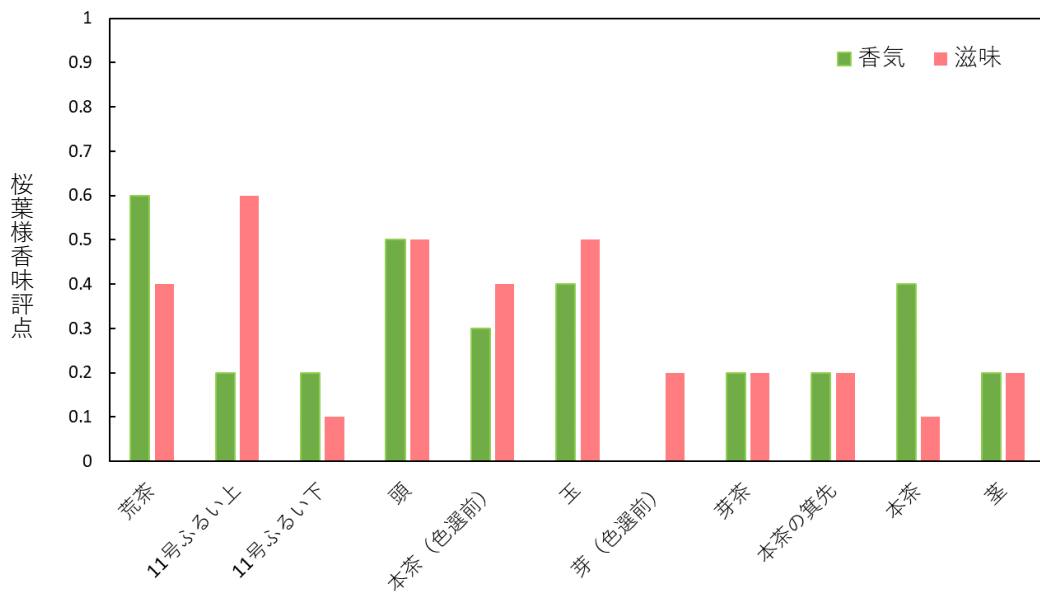


図2 分級した部位別の官能審査結果

官能審査評価基準 桜葉様香味：2（する）、1（ややする）、0（しない）の3段階で評価した。

パネル：茶業研究所職員 10名で実施