

# 静岡県茶奨励品種における釜炒り茶適性と 萎凋香発揚特性

## [研究のねらい]

- ・近年、生産や流通現場において釜炒り茶や半発酵茶に対する関心が高まっている。
- ・個性的な茶生産や品種茶普及のために、本県で育成された奨励品種の釜炒り茶適性と萎凋香発揚特性を明らかにする。

## [研究の成果]

- ・釜炒り茶の特徴である香りについては、一番茶では「香駿」の評価が最も高く、二番茶では「香駿、つゆひかり」の評価が高かった。一番茶の滋味は、「おくひかり、山の息吹」の評価が高かった(図1)。
- ・生葉に38℃の温風を送風して発揚する萎凋香は、「香駿」の評価が最も高く、萎凋香の特徴として品種の香りが引き立つ、甘い花香(桃様、バラ様)、華やかさ、釜炒り製で一層香気が高まる等の指摘があった。「つゆひかり、おくひかり」の評価も比較的高かった(図2、表1)。

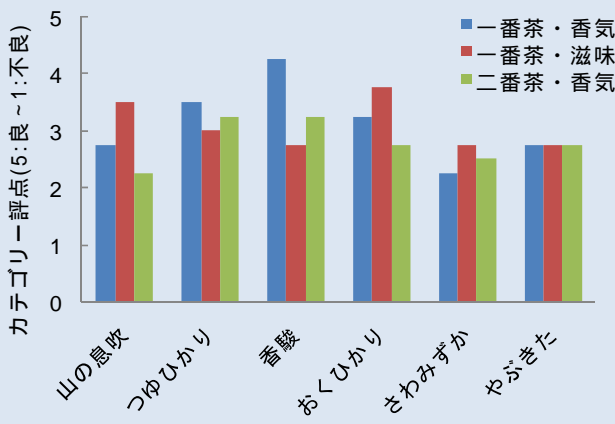


図1 釜炒り茶適性の品種間差

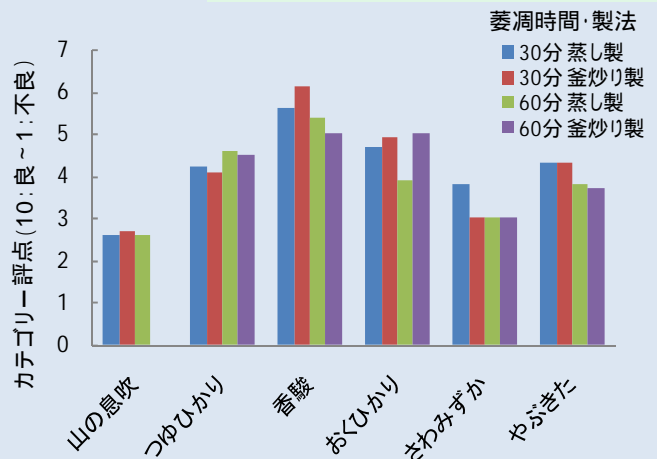


図2 萎凋時間及び製法の違いによる萎凋香の品種間差

表1 各品種の釜炒り茶適性と萎凋香発揚特性

品種	釜炒り茶適性		萎凋香発揚特性
	茶適性	評価	萎凋香の特徴
香駿			品種の香りが引き立ち、香気が強まる。甘い花香(桃様、バラ様)で、華やかさがある。釜炒りで一層香気が強まる傾向にあり、二番茶でも同様である。
つゆひかり			上品な甘さで持続性を有する。優雅さを感じる香りであり、フルーティーかつ花香がある。二番茶の萎凋香も良好である。
おくひかり			品種特有の雑草臭が緩和する。すっきりとしたさわやかさ、甘みを感じる花香。特に一番茶の萎凋香が良好であり、釜炒りで優れる傾向である。
やぶきた			優しく甘い花香。やや葉傷み臭が出やすい傾向がある。
山の息吹			温和で甘い花香。やや葉傷み臭、酸味臭が出やすい傾向がある。
さわみずか		×	わずかに花香は発揚するが、質的には高くない。