

食品添加に適した濃緑な生葉の生産方法

[研究のねらい]

- ・高温加湿熱気製茶法で食品に添加する茶を生産する場合、全窒素、遊離アミノ酸、食物繊維について考慮する必要はなく、単純に濃緑な色彩と多収量が求められる。
- ・一番茶に遮光率 85%の資材を直接被覆して、クロロフィル a 含有量が 600mg / 100gD. W. 以上になる濃緑な生葉を多収で生産する技術を検討した。

[研究の成果]

- ・クロロフィル a 含有量が多いほど生葉は濃緑になる (図 1)
- ・被覆開始時期と被覆期間の組み合わせが収量とクロロフィル a 含有量に及ぼす影響について、2つの実験結果で得た 23 のデータより、最小二乗法で非線形のモデルを作成した (図 2)。
- ・その結果、被覆開始時期が早いほど、被覆期間が長いほどクロロフィル a 含有量は高くなる。被覆開始時期が遅いほど多収になるが、4 葉期以降の被覆開始では被覆期間を長くしても、クロロフィル a 含有量は 600mg/100gD. W. 以上にならなくなる。
- ・このモデルは‘やぶきた’の一番茶でのみ適応する。

	1.5葉期被覆 4/24	2.5葉期被覆 4/29	3.5葉期被覆 5/4	無被覆
5/9 摘採	610	573	528	421
5/13 摘採	643	614	580	386
5/19 摘採	631	670	669	406

図 1 被覆開始と摘採の時期が粉末茶の色に及ぼす影響
図中の白色文字はクロロフィル a 含有量(mg/100g.D.W.)

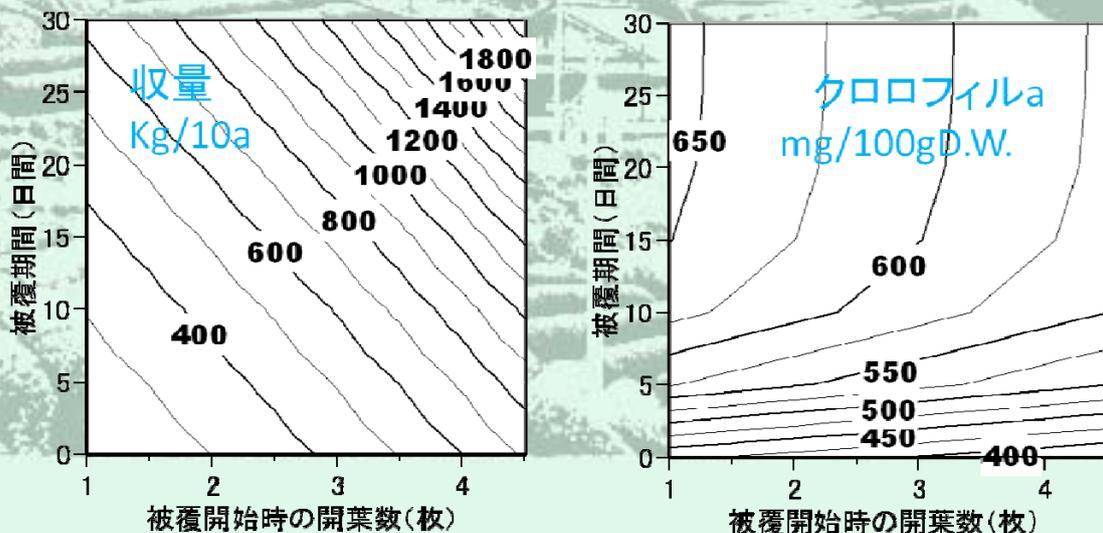


図2 クロロフィルa含有量と収量を目標にする被覆開始期と期間

問い合わせ先 産栽培育種(栽培) 0548-27-2884
代表 0548-27-2880
E-mail: ES-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp