

静岡型発酵茶に適した生葉の生産方法

[研究のねらい]

- ・甘い花のような香りと抗潰瘍性成分であるMMS(メチルメチオニンスルホニウム)に特徴のある静岡型発酵茶の製造に適した生葉の生産方法を明らかにする。

[研究の成果]

- ・新芽の香り成分含量は、遮光率85%の被覆資材を2葉期前後から15~20日間程度被覆した後、前年の秋整枝面から3cm上程度を目安に浅めに摘採し、低温で静置することにより、高めることができる(図1)。
- ・新芽のMMS含量は、遮光率85%の被覆資材を2葉期前後から15日間程度被覆した後、前年の秋整枝面から3~5cm上を目安に浅めに摘採し、低温で静置することにより、高めることができる(図2)。

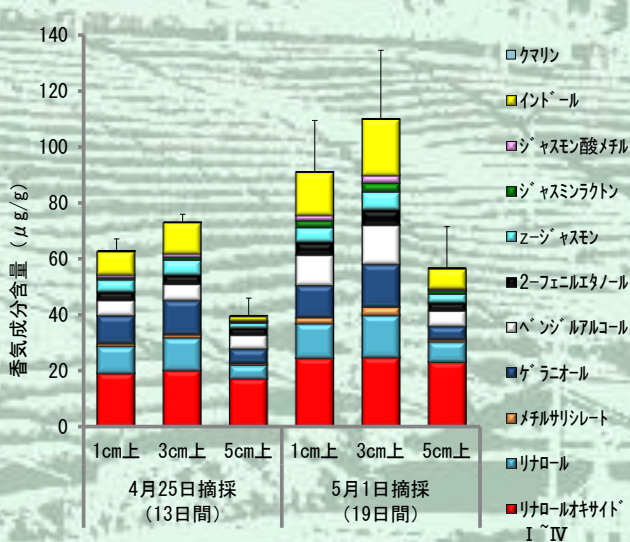


図1 被覆期間と摘採の高さの違いが
香り成分含量に及ぼす影響

※()内は被覆期間を示す。

※エラーバーは香り成分含量 14 種総計の標準偏差を示す。

※生葉における調査結果である。

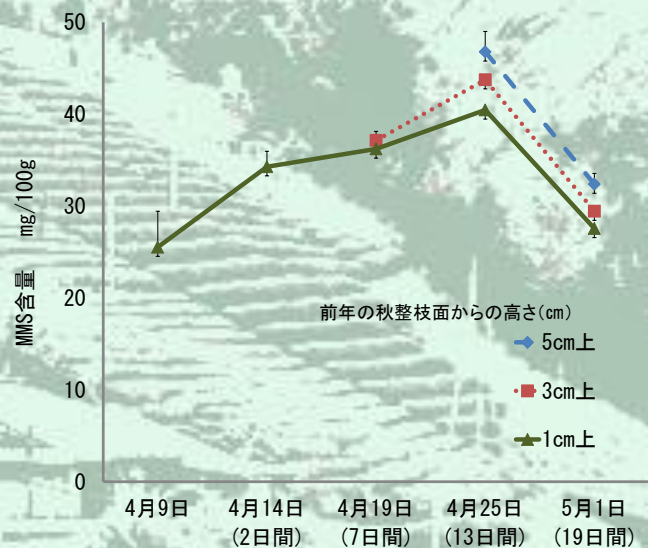


図2 被覆期間と摘採の高さの違いが
MMS 含量に及ぼす影響

※()内は被覆期間を示す。

※エラーバーは標準偏差を示す。

※生葉における調査結果である。