

# チャノミドリヒメヨコバイによる香気発揚

## [研究のねらい]

- ・ヨコバイ類に被害された新芽では独特の香り「蜜香（ホートリエノール）」の前駆体であるジオールが生成され、台湾ではヨコバイによる被害芽を原料として「蜜香」を発揚させた高級茶「東方美人茶」が知られている。
- ・しかし、ジオールの生成に関しては不明な点が多い。そこで、我が国の‘やぶきた’を用いて、チャノミドリヨコバイ（以下、ヨコバイ）の加害による香気発揚を検証するとともに、関与する諸要因について検討した。



チャノミドリヒメヨコバイ成虫

## [研究の成果]

- ・ヨコバイに被害された‘やぶきた’の二番茶芽を6段階の被害程度に分け（図1）、各段階の新芽中のジオール量を測定した。その結果、被害程度が小さい芽においてもジオールは生成され、被害程度の増加に伴ってジオール量も増える傾向が認められた（表1）。
- ・チャノキイロアザミウマに被害された新芽では、ジオールは生成されなかった（表1）。
- ・採摘みされた新芽において、ヨコバイの被害指数とジオール量との間に正の相関関係が認められた（図2）。なお、ヨコバイの被害は、摘採収量には影響しなかった（データ略）。
- ・二番茶でジオール量を高めるためには、一番茶採採後に整枝をしないで、二番茶の摘採位置を高めに設定するとよい（図3）。



図1 ヨコバイによる被害芽(被害程度1~6)

表1 ヨコバイによる被害程度別の二番茶芽中のジオール量

芽の被害程度	チャノミドリヒメヨコバイ			チャノキイロアザミウマ
	2011年現地無農薬茶園	2012年センター内茶園	2012年センター内の更新茶園	2011年センター内の更新茶園
0	-	0.032	-	0
1	0.131	0.083	-	0
2	0.128		0.032	0
3	0.152	0.088	0.019	0
4	0.164		0.024	0
5	0.149	0.138	0.100	※
6	0.166		-	※

※チャノキイロアザミウマの被害程度は、0~4までの5段階

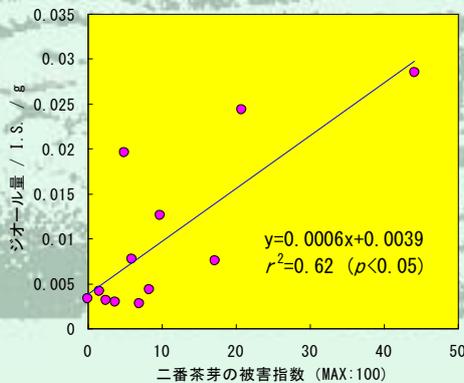


図2 ヨコバイによる被害指数とジオール量との関係 (20×20cm 採摘み)

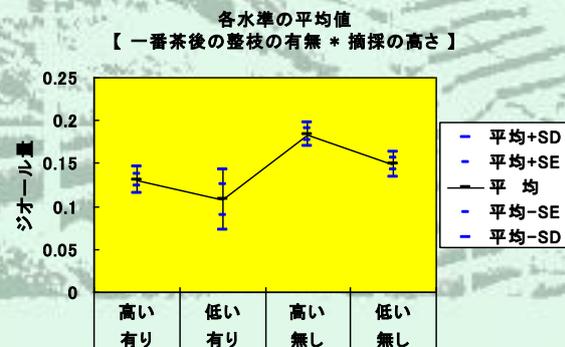


図3 一番茶後の整枝の有無と摘採の高さを変化させた場合の二番茶芽のジオール量

問い合わせ先 TEL: 生産環境科(病虫害)0548-27-2885

代表 0548-27-2880