最新研究紹介
農林技術研究所だより

多様なニーズに対応する茶新品種の開発

私が紹介します！

静岡県農林技術研究所
茶業研究センター
茶生産技術科 研究員
川木純平

一 はじめに

近年、煎茶などのリーフ茶需要が減少する中、新たなニーズに対応した茶生産への転換が課題となっています。そこで静岡県では、機械化などによる大規模生産が可能な平坦地において、需要が増加しているドリンク茶等の原料茶の生産を推進しています。一方、中山間地は機械化できる場所が限られ、規模拡大が容易でないため、香り緑茶などの収益性の高いお茶の生産を推進しています。

現在、静岡県における茶栽培面積の約九割を品種「やぶきた」が占めています。これは「やぶきた」が煎茶として極めて優れた特性を持つためです。一方、ドリンク茶や香り緑茶等の新たなニーズに対応するためには、「やぶきた」に勝る優れた特長を持った品種の開発・普及が必要になります。

このような背景から、茶業研究センターでは多様なニーズに対応する新品種の開発に取り組んでおり、今回、超多収性「95−7−35」と香気が優れる「90−2−213」という二つの品種候補を開発しました。（「95−7−35」、「90−2−213」は品種育成時の系統番号）

二 超多収性「95−7−35」

「95−7−35」の交配親は種子親（♀）「ごこう」、花粉親（♂）「香駿」であり、早晩性は「やぶきた」より六日遅い晩生種です（図1）。

図1　95-7-35
一番茶新芽の様子

「95−7−35」の最大の特長は高い収量性であり、年間収量は「やぶきた」の二倍となります。茶期ごとの収量を「やぶきた」と比較すると、一番茶では二・二倍、二番茶では二・六倍、秋冬番茶では一・七倍といずれの茶期でも「やぶきた」を大きく上回ります（図2）。茶の収量構成要素には摘芽数と摘芽重がありますが、「95−7−35」は摘芽数が多く、定植7年目の一番茶における単位面積当たりの摘芽数は「やぶきた」の一・七倍でした。

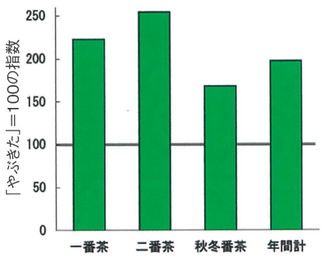

図2　95-7-35の10a当たり収量
（定植4〜7年目平均）

荒茶品質は、水色が特に優れ、形状及び色沢も優れます。また香気と滋味も「やぶきた」並みに優れ、「95−7−35」の荒茶品質は総合的に「やぶきた」を上回ります。

また病害虫抵抗性は、茶の重要病害である炭疽病に対して「強」であり、安定的な生産が期待されます。その他の病害虫に対する耐性は赤焼け病「中」、クワシロカイガラムシ「中」であり、耐寒性は「中」となっています。

「95−7−35」の活用場面としてドリンク茶生産があげられます。ドリンク茶生産では、荒茶単価に見合った低コスト生産が必要なため、品種には多収であることが求められます。茶業研究センターではドリンク茶生産に関する研究を行なっており、静岡県が開発した「つゆひかり」が多収で炭疽病に強い等の理由から有望であると考えられておりますが、「95−7−35」の早晩性は「つゆひかり」（やや早生）と異なる晩生であり、この二つの品種を組み合わせることによって労働分散が可能になり、ドリンク茶の生産拡大につながると考えられます。

三 香りが優れる「90−2−213」

「90−2−213」の交配親は種子親（♀）「するがわせ」、花粉親（♂）「きょうみどり」であり、早晩性は「やぶきた」と同じ中生種です。（図3）。

「90−2−213」の最大の特長は優れる香気であり、煎茶では桜葉様の香気が特徴的です。また、当センターが開発した香り緑茶製法で製造することにより、軽やかな花様の香りが更に際立ちます。「香り緑茶」とは、従来の煎茶製造とは異なり、生葉を摘採後に加温・攪拌・静置することにより、茶葉の能力を引き出し、添加物なしでほんのりと甘い花様・果実様の香りを発揚させるお茶のことです。

図3　90-2-213
一番茶新芽の様子

香り緑茶は使用する品種により品質が異なり、「香駿」では甘い香りを強く発揚することが判明しておりましたが、「90−2−213」は香り緑茶における主要な香気成分（八種）の含有量が香駿を大きく上回ります（図4）。また「香駿」が濃厚なバニラ様の香りを発揚するのに対して、「90−2−213」は軽やかな花様の香りが特徴的であり、上品な香りを発揚します。

更に「90−2−213」の香り緑茶について、世界お茶まつり二〇一九において、消費者一一七名を含む計二〇七名を対象に香りに関するアンケート調査を行いました。その結果、全体の五〇%が「好き」、二十五%が「やや好き」と回答しており、高い評価が得られました。

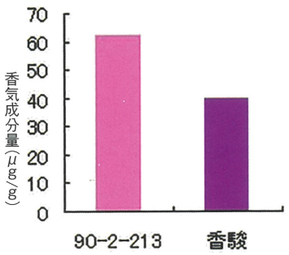

図4　90-2-213の香気成分量
（花様の香りに寄与する8成分）

病害虫抵抗性は炭疽病「やや弱」、赤焼病「やや弱」、クワシロカイガラムシ「中」であり、「やぶきた」と同等の病害虫対策が必要ですが、樹勢や耐寒性については「強」です。

「90−2−213」の活用場面としては品種特有の香りを生かした特徴ある商品への活用があげられます。静岡県内では、栽培されている品種が「やぶきた」に一極化しており、香味の画一化による需要の低下が懸念されています。茶業研究センターではこれまでに「香駿」や「しずかおり」といった香味に特徴を持つ品種を育成してきましたが、「90−2−213」はこの二つの品種にはない香味を持っています。中山間地では香り高いお茶の生産が可能であると言われていることから、香りを生かした高付加価値なお茶の生産により、収益性の向上に寄与できると考えられます。

五 今後の普及計画

「95−7−35」と「90−2−213」はまだ品種名が決まっていないため、令和4年度以降、公募によって名称を決定します。そして品種名が決定された後に、種苗法に基づく品種登録申請を行います。苗の出荷は出願公表後より可能となり、最短で令和5年春以降の出荷を予定しております。

六 おわりに

品種導入にあたり、品種の特性をよく知り、収量性や品質などの導入目的にあった品種を選定することが重要になります。

今回紹介した「95−7−35」と「90−2−213」はそれぞれ収量性と香りに優れた特長を持っており、その有望性を認められて選抜された品種候補になります。これらの特長は、ドリンク茶生産や香りを生かした高付加価値な商品の開発に大きく寄与できると考えられます（図5）。この二つの品種候補が広く普及し、静岡県茶業の振興に寄与することを期待しております。

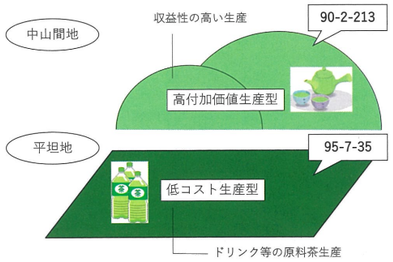

図5　新品種候補の位置付け

連絡先
菊川市倉沢一七〇六−一一
静岡県農林技術研究所
茶生産技術科
ES-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp