

茶画像解析システムによるてん茶の品質評価

県茶市場の画像解析システムにおいて、てん茶外観の色相角度から抹茶の色合いや成分の予測が可能

背景・目的

- ・リーフ茶の需要が低迷する中、抹茶の需要は増加し、その原料であるてん茶の生産量が急増
- ・抹茶(粉末茶)原料の粉末色は、色相角度により客観的に評価可能
- ・鹿児島県茶市場の茶画像解析システムを用いて、流通現場におけるてん茶・抹茶品質評価技術を開発

成果の内容

- ・てん茶の色相角度(図)
色相角度が大きくなると、抹茶の色相角度が大きくなる
色相角度が大きいほど、全窒素含量(うま味成分)が多い

- ・水色を侵出した茶殻の色(から色)
審査茶碗の画像中心部の解析で、抹茶の色相角度と
相関が強い

※色相角度:色合いの指標で、値が大きいほど緑色が強い

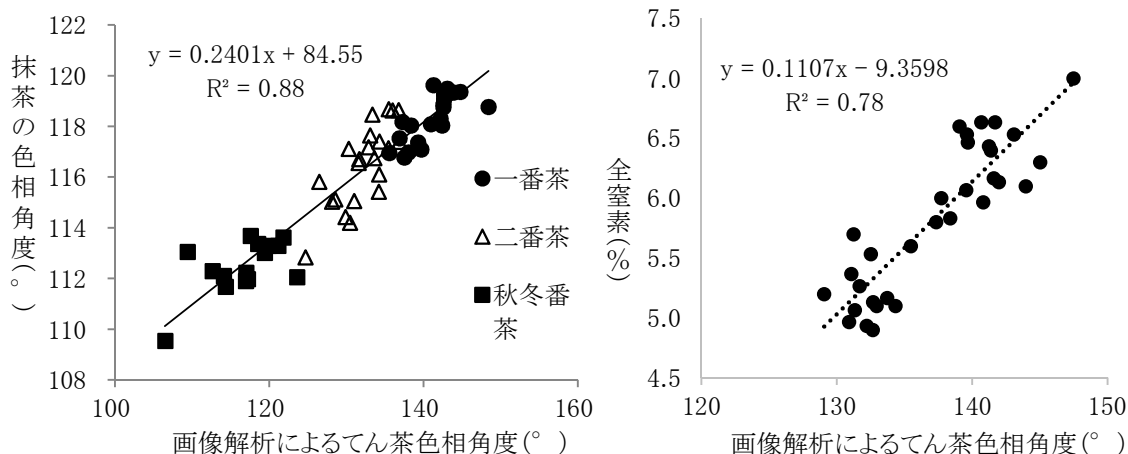
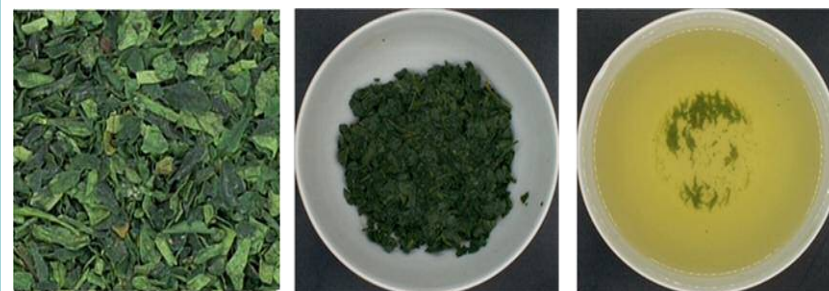


図 画像解析によるてん茶の色相角度と抹茶色相角度(左)及び全窒素含率(右)との関係

期待される効果



てん茶外観(左), から色(中), 水色(右)の画像

抹茶の
品質予測

- ・てん茶品質情報を迅速に把握可能
- ・抹茶の品質予測の精度の向上
- ・品質情報のフィードバックによる生産技術向上

○普及対象・範囲

県内てん茶生産者および流通業者

鹿児島県農業開発総合センター
茶業部加工研究室

公募(鹿児島県茶生産協会委託)