

## 5 茶園管理改善によるサンルーシュ品質向上の検討

### 1 課題を取り上げた背景及び目的

サンルーシュは、新芽が赤く（アントシアニンを多く含む）、一般的な緑茶とは風味が異なる緑茶品種である。その特長を生かすには、新葉が緑色になる4葉期以前に収穫する必要がある。一方、徳之島では1・2番茶の芽揃いが悪く芽数が少ないため、収穫量が少ない傾向となっている。

そこで、良質茶生産による販売額向上を目的として、1番茶芽数を確保する茶園の摘採・整枝管理および風味を生かす方法を検討する。

### 2 実証の概要

- (1) 前年更新の有無による1番茶芽数、収穫量を調査（各4圃場）
- (2) 保管期間が異なる荒茶の官能審査

### 3 調査結果

表1 前年更新の有無別1番茶芽数・収穫量（4圃場の平均）

	芽数(本/400cm <sup>2</sup> )	生葉収穫量(kg/10a)
前年更新園	32±8.5	121±41.9
前年未更新園	32±9.2	113±28.3



図1 水色の比較 右側から1番茶、1.5番茶、2番茶、前年保管茶（2個ずつ）の順

表2 荒茶の官能審査

	外観	水色	香り	味
1番茶	良好	褐色赤紫	新芽香	旨み、苦渋味
1.5番茶	やや良好	薄い褐色赤紫	やや硬葉臭	雑ばく、渋み
2番茶	やや良好	赤紫鮮やか	やや硬葉臭	雑ばく、渋み
前年保管茶	やや褐変	赤茶色	果実香	温和

### 4 考察

- (1) 前年更新の有無による1番茶芽数・収穫量への影響はなかった（表1）。また、前年更新園では柔らかく良好な生葉原料を得られた（データなし）。
- (2) 荒茶の官能審査では、外観は1番茶が優れ、水色は2番茶が優れた（図1）。香りは1番茶が新芽香、前年保管茶には果実香があった。味は、当年産茶は苦渋味・渋みがあるが前年保管茶では温和になった（表2）。また、火入れ仕上げにより1番茶の苦渋味は軽減された（データなし）。

以上より、更新による1番茶芽数減少への影響はなく、良好な原料確保には定期的な更新による樹勢回復が有効であった。また、小売り茶ブレンドに資する知見を得た。

### 5 残された課題

180kg/10aを達成する収穫時期の検討

### 6 実施者 大迫 剛太