

「せいめい」の蒸し度別煎茶品質特性

「せいめい」は、蒸熱時間を長くした場合でも品質が優れ、幅広い蒸し度に対応できる

背景・目的

- ・「せいめい」は、抹茶や粉末茶への適性が高く、輸出に適しており、県内面積が拡大
- ・葉色が濃緑で色沢が鮮やかなことから深蒸し煎茶でも高い品質が期待
→ 蒸し度別の煎茶品質特性を検討

成果の内容

- ・荒茶色沢は、蒸熱時間を長くした場合でも、緑色が残りやすい(図1, 3)
- ・水色は、主要品種に比べ、青みが強く、濃度感がある(図2, 4)
- ・外観、内質は、「さえみどり」と同等で優れる

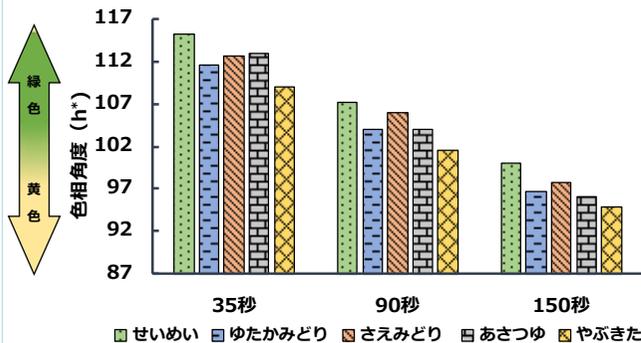


図1 蒸熱時間別の荒茶色相角度(露地)

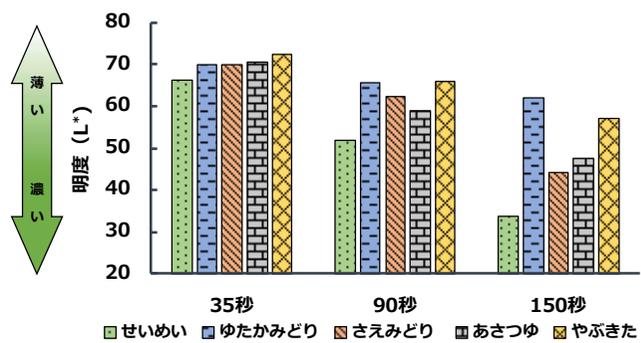


図2 蒸熱時間別の水色明度(露地)

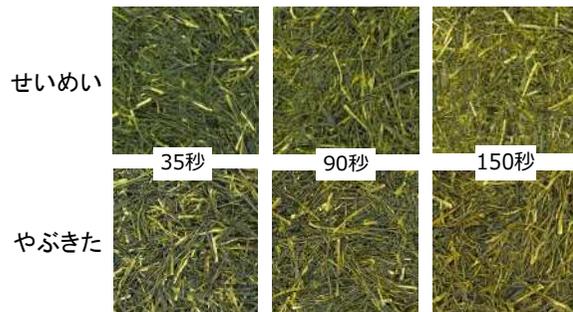


図3 蒸熱時間別の荒茶(露地)

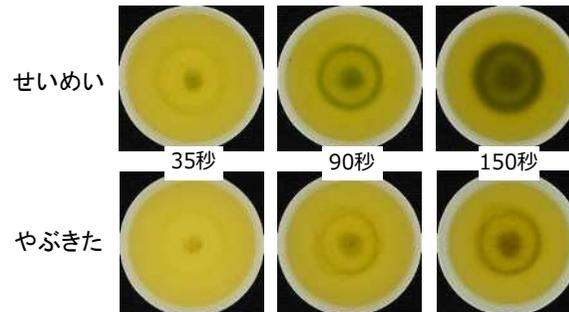


図4 蒸熱時間別の水色(露地)

期待される効果

- 「せいめい」の煎茶製造工程で重要な蒸し度の設定に活用できる
- 「せいめい」の特徴を生かし生産拡大

○普及対象・範囲
茶生産者および茶業技術員

鹿児島県農業開発総合センター
茶業部加工研究室