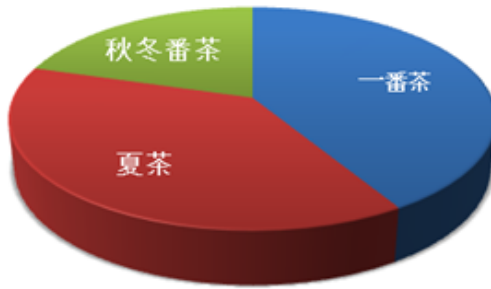


夏茶の付加価値向上のための新たな生葉保管と製茶技術の確立

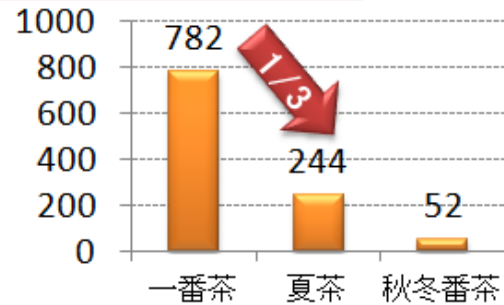
- 1 代表機関・研究総括者
鹿児島県農業開発総合センター・崎原 敏博
- 2 研究期間：2013～2015年度（3年間）
- 3 研究目的
一番茶に比べ、渋味が強く品質が低いものの、カテキンなどの機能性成分を多く含む夏茶の香りと渋味を改善するための新しい生葉保管法および製茶法を開発する。
- 4 研究内容及び実施体制
 - ① 新しい生葉保管技術の確立
摘採された生葉の呼吸熱を除き、低温で維持することで夏茶品質を改善できる生葉管理装置とその制御法を開発する。
(カワサキ機工（株）、鹿児島県農業開発総合センター)
 - ② 生葉品質変化に応じた製茶法の確立
制御により変化する色や香り、渋味に応じた製茶法を開発する。
(鹿児島県農業開発総合センター)
 - ③ 生産現場における実用プラントの現地実証
生産現場において、開発された保管法および製茶法の技術的、経済的な評価を行い、新しい夏茶の市場性を評価する。((株)下堂園)
 - ④ 香味改善された茶の客観的品質評価
夏茶特有の香りと渋味を機器分析等で客観的に評価し、従来の官能審査を補完する技術を開発する。
(独)農業・食品産業技術総合研究機構 野菜茶業研究所)
 - ⑤ 普及支援業務
技術マニュアルに基づき現場への普及を促進する。さらにアンテナショップ等における普及活動で国内茶産地への普及が見込める。
(カワサキ機工（株）、鹿児島県南薩地域振興局、(株)下堂園)
- 5 達成目標
機能性成分を保持したまま、従来の夏茶品質を改善できる生葉冷却システムと製茶法を確立する。
- 6 期待される効果
夏茶の高付加価値化により収益性が向上する。また、機能性と嗜好性の高い新たな夏茶による需要拡大で、国民的な健康増進や輸出の促進が図られる。

現状と問題点

荒茶生産量(比)



荒茶生産額(億円)



夏茶(二・三番茶)は、カテキンなど機能性成分を多く(約1.5倍)含むが、渋味が強く不快な夏茶臭があり、収益性が低い。

目的・目標

目指す夏茶品質

外観の緑色が鮮やか

水色の赤みが青みへ

不快な夏茶臭の低減

カテキン含量そのままに渋み低減

研究目標

カテキン含量を保持したまま、生葉保管中の成分変化を活用し、従来の夏茶品質を改善できる生葉冷却システムと製茶法の確立

研究内容

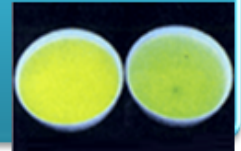
①新しい生葉保管技術の確立

- ・生葉冷却装置の開発
- ・制御法の開発



④香味改善された茶の客観的評価

- ・ガス知覚グラフ
- ・味覚センサー



②生葉品質変化に応じた製茶法の確立

- ・生葉変化と茶品質の関係解析
- ・品質変化に応じた製茶法開発



③生産現場における実用プラントの実証

- ・技術の実証と経営的評価
- ・夏茶商品の市場性評価



事業効果

夏茶の高付加価値化による収益性の向上

機能性と嗜好性の高い新たな夏茶の需要拡大

国民的な健康増進や輸出の促進