

機能性緑茶「べにふうき」の年間生葉収量と メチル化カテキン生産量を高める摘採方法

野菜・茶業研究所

茶品種の「べにふうき」は、近年、緑茶として常飲することにより、花粉症の大幅な軽減効果が確認され新たな需要が期待されている。そこで大分県（中山間地域）における年3回摘採による年間生葉収量とメチル化カテキン生産量を高める摘採方法を検討したので紹介する。

【普及したい技術のポイント】

年3回摘採において、メチル化カテキン含有率は二番茶に最も多く含まれる。翌年の一番茶の収量に影響を及ぼさないで年間生葉収量とメチル化カテキン生産量を高める摘採方法は、

一番茶の摘採期は、出開度100%程度になる5月下旬とする。

二番茶の摘採期は、一番茶摘採から55～60日（積算気温1,200～1,300）頃でかつ秋整枝までの有効積算日度（平均気温20以上）300～350日度が確保される7月下旬とする。

秋冬番茶の摘採期は、旬平均気温20以下になる9月下旬とし、その後、秋整枝を行う。

各茶期において出開度が100%に達し、次茶期に移行するとメチル化カテキン含有率が低下するので摘採に注意が必要である。

【べにふうきの摘採方法】

・年3回摘採においてメチル化カテキン含有率は二番茶に多く含まれる。（表1）

・翌年の一番茶の収量に影響を与えず年間生葉収量とメチル化カテキン生産量を高める二番茶の摘採期は、一番茶摘採から55～60日（積算気温1,200～1,300）頃でかつ秋整枝までの有効積算日度（平均気温20以上）300～350日度が確保される7月下旬である（図1, 3）

・各茶期において出開度が100%に達し次茶期に移行するとメチル化カテキン含有率が低下する（図2）。

表1 各茶期別のメチル化カテキン含有率と生葉収量（平成18年）

茶期	一番茶	二番茶	秋冬番茶
摘採日	5月22日	7月16日	9月27日
出開度(%)	89	96	94
生葉収量(kg/10a)	691	1,238	614
メチル化カテキン(%)	1.44	1.56	1.39

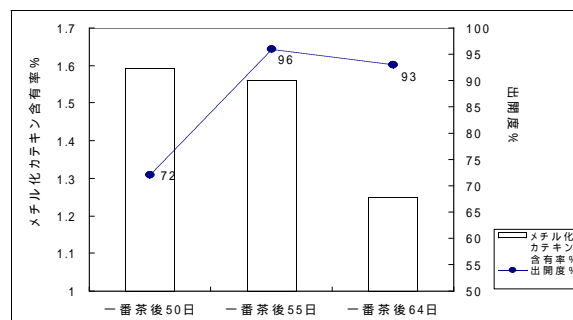


図2 二番茶の摘採時期による出開度とメチル化カテキン含有率（平成18年）

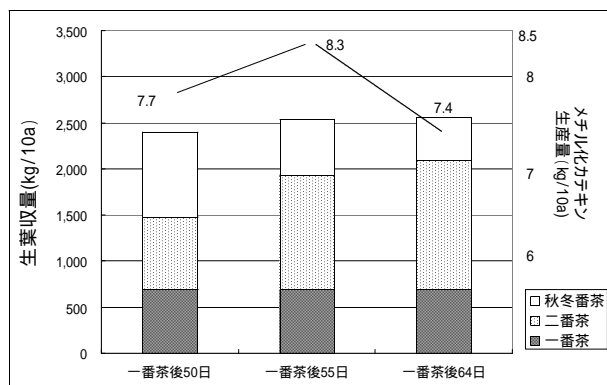


図1 二番茶の摘採時期による年間生葉収量とメチル化カテキン生産量

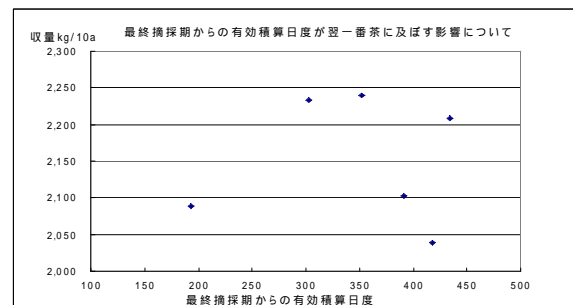


図3 二番茶摘採後から秋整枝までの有効積算日度が翌一番茶収量に及ぼす影響

