

### [成果情報名]チャの多収性有望品種「きらり31」の特性

[要約]チャの新品種「きらり31」は、一、二番茶ともに「やぶきた」より収量が多く、かつ荒茶中のアミノ酸含量が多く品質が優れ、奨励品種候補として有望である。

[キーワード]チャ、品種、きらり31、多収、一・二番茶

[担当]長崎県農林技術開発センター・農産園芸研究部門・茶業研究室

[連絡先]（直通）0957-46-0033

[区分]茶

[分類]普及

[作成年度]2014年度

---

### [背景・ねらい]

リーフ茶の需要減で茶価は減少傾向にある。スイーツ等加工原料用茶葉の消費が増加したことで国産原料茶葉の需要はあるが、原料単価は低く経営向上にはつながりにくい現状にある。リーフ茶生産においては品質向上による単価上昇を目指し、原料生産では低コスト生産が可能な多収性を目指している。品種による対応が求められており、本県に適し、多収性で一・二番茶の品質も高い有望品種を検討する。

### [成果の内容・特徴]

1. 「きらり31」は、摘採時期が一、二番茶とも「やぶきた」より2～3日程度早い、やや早生種である（表1）。
2. 「きらり31」は、一、二番茶ともに「やぶきた」より生葉収量が多い（表1）。
3. 「きらり31」は、「やぶきた」と比較してアミノ酸が多く、タンニンが少なく（表2）、荒茶評価では色沢、香気、水色、滋味等総合的に優れる品種であり（表3）、「やぶきた」の代替品種として本県に適し有望である。

### [成果の活用面・留意点]

1. 「きらり31」は、「さきみどり」と「さえみどり」の交配により宮崎県総合農業試験場茶業支場で育成された品種である。
2. 「きらり31」の苗木は、2014年度以降入手可能である。
3. 「きらり31」は輪斑病に対してやや強以上の抵抗性があるが、炭疽病は「やぶきた」と同等で弱～中なので防除が必要である。
4. 試験園の年間施肥量は、成木園（7年生）で10a当り窒素45.0kg、リン酸21.6kg、カリ21.6kgである。
5. 2006年3月26日定植、試験期間は、定植5～7年生樹、無被覆栽培での試験結果である。
6. 2010年一番茶収量が少ないのは、摘採日と出開度を考慮すると2～3日間早摘みであったためである。
7. 「きらり31」は赤枯れにやや強、裂傷型凍害に強で、耐寒性に優れるので、防霜施設が整っている県下の茶産地で栽培が可能である。

[具体的データ]

表1 「きらり31」の摘採時期と収量性

年	品種名	一番茶					二番茶			
		萌芽日 (月/日)	摘採日 (月/日)	収量 (kg/10a)	百芽重 (g)	出開度 (%)	摘採日 (月/日)	収量 (kg/10a)	百芽重 (g)	出開度 (%)
2010	きらり31	3/21	4/30	115	48.1	13	6/19	223	62.4	8
	やぶきた	4/1	5/5	180	55.8	31	6/23	92	35.8	34
2011	きらり31	4/7	5/16	373	80.7	28	7/5	383	55.4	8
	やぶきた	4/11	5/18	214	56.9	52	7/8	190	38.3	33
2012	きらり31	4/4	5/4	414	60.6	57	6/25	306	56.4	32
	やぶきた	4/7	5/6	247	49.9	65	6/27	298	47.8	34

表2 「きらり31」の荒茶成分

年	品種名	一番茶					二番茶				
		全窒素 (%)	アミノ酸 (%)	タンニン (%)	カフェイン (%)	繊維(NDF) (%)	全窒素 (%)	アミノ酸 (%)	タンニン (%)	カフェイン (%)	繊維(NDF) (%)
2010	きらり31	6.7	5.4	12.6	3.0	14.3	3.9	0.0	19.0	3.2	22.6
	やぶきた	5.9	4.2	13.0	2.5	18.3	4.1	0.4	20.1	3.1	21.4
2011	きらり31	5.8	4.1	13.4	3.0	18.2	4.9	1.6	17.0	3.6	20.7
	やぶきた	5.3	3.0	15.2	2.6	19.5	4.4	0.9	18.1	3.2	22.0
2012	きらり31	5.9	4.3	12.8	3.0	17.4	4.3	0.6	18.4	3.3	20.6
	やぶきた	5.9	3.8	14.3	2.9	16.7	4.1	0.2	19.8	3.0	20.8

注1) 成分分析は、近赤外分光法〔茶成分分析計 (GT-8S)、静岡製機 (株)〕を用いた。

表3 「きらり31」の荒茶品質

年	品種名	一番茶品質							二番茶品質						
		形状	色沢	香気	水色	滋味	内質 合計	合計	形状	色沢	香気	水色	滋味	内質 合計	合計
2010	きらり31	8.5	6.5	7.5	7.0	7.0	21.5	36.5	4.0	3.5	4.5	5.5	6.0	16.0	23.5
	やぶきた	5.5	6.0	7.0	8.0	7.5	22.5	34.0	3.0	4.0	4.5	5.0	5.5	15.0	22.0
2011	きらり31	7.0	8.0	8.0	7.5	7.0	22.5	37.5	5.0	5.5	4.5	3.5	3.0	11.0	21.5
	やぶきた	8.0	7.0	7.0	6.5	6.0	19.5	34.5	5.0	4.0	4.0	6.5	4.5	15.0	24.0
2012	きらり31	6.5	8.5	7.5	8.5	7.5	23.5	38.5	4.5	4.5	3.5	5.5	4.5	13.5	22.5
	やぶきた	7.5	7.5	7.0	7.0	6.0	20.0	35.0	4.5	4.0	4.0	3.5	3.5	11.0	19.5

注1) 製茶は、2kg小型製茶機 (カワサキ機工製) を用いて行った。

注2) 各項目10点満点、計50点満点の普通審査法を用い、4名の審査員の合議制で審査を行った。



図1 「きらり31」一番茶園相 (提供: 宮崎茶支)

[その他]

研究課題名:

予算区分: 県単

研究期間: 2006~2012年度

研究担当者: 池下一豊、森川亮一、岩永圭紀、古賀亮太