

白茶の品質特性

白茶の品質特性

		全窒素	カフェイン	アミノ酸	テアニン	カテキン類
		%	%	%	mg/100g	%
白茶 ¹⁾	政和白牡丹	4.16	4.02	1.83	838	12.62
緑茶 ²⁾	玉露(中級)	5.48	3.10	2.73	1480	10.79
	煎茶(中級)	5.36	2.80	2.18	1210	13.56
青茶 ²⁾	ウーロン茶	4.59	3.87	1.04	—	6.10

1) 茶研報No.60(1984)将積ら

2) 茶関係資料(H.22)、日本茶業中央会



政和白牡丹



煎茶



ウーロン茶

中国の白い芽の品種 安吉白茶

安吉白茶は、浙江省安吉県の海拔800メートルの天荒坪鎮大溪村で発見された一本の野生白葉茶樹を親木として、挿し木によって増やした茶樹から作られる緑茶。



中国、安吉白茶

安吉白茶の新芽は春先の低温下で新芽が白色化し、アミノ酸の含有量が他の茶の約2倍から3倍になるもの。そのため、収穫期間は短く、清明節(旧暦春分後15日)前から4月中旬の穀雨の頃までの一ヶ月前後となる。

安吉白茶の品質特性

安吉白茶の品質特性

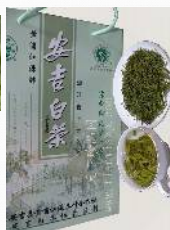
		カフェイン	アミノ酸	テアニン	カテキン類
		%	%	mg/100g	%
白茶 ¹⁾	政和白牡丹	4.02	1.83	838	12.62
	安吉白茶 ²⁾	2.87-3.30	6.9-8.2	2591-3731	4.97-7.37
	日本の白葉品種 ³⁾	2.5-2.9	5.4-7.4	2800-4100	5.10-11.4
緑茶 ⁴⁾	煎茶(中級)	2.80	2.18	1210	13.56

1) 茶研報No.60(1984)将積ら

2) 中国食品科学誌より抜粋

3) 茶研報No.111(2011)森田ら

2) 茶関係資料(H.22)、日本茶業中央会



安吉白茶によるブランディング

安吉白茶は30年程度で地方のお茶から一挙に国家的なブランドに成長

三つのポイント

1. 白茶産業の発展を官民の連携で実施

政府が、1996年に大規模な茶園を開発したりするなど、インフラの整備やプロモーションに県レベルで2.15億元の予算投下を行い、安吉白茶研究センター、白茶祖生態園などの箱物の建設の他に、コンテストの実施や茶摘みまつりなどを開催。

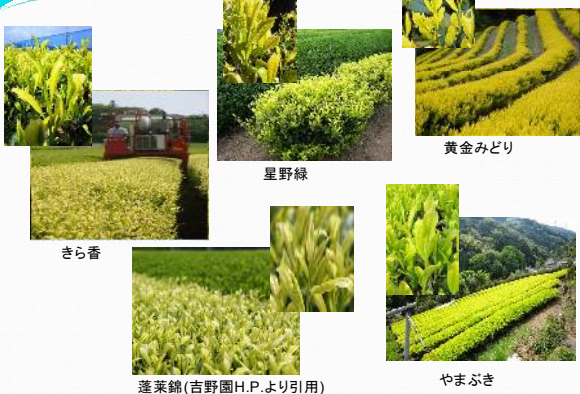
2. ブランドの構築

安吉白茶の差別化要因の特化と国内外における商標の取得と偽造防止のためのラベリングなどによる規格の保持

3. ブランドの保持、発展

大きなビジョンを持って産業化に取り組んだこと。
ブランド化後も研究と開発を続け、新商品や品質向上へのたゆまぬ努力

日本の白い芽の品種



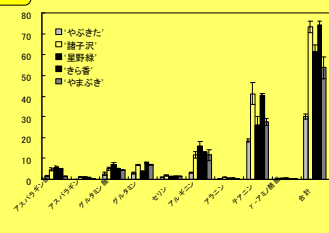
日本の白葉品種の品質特性

表1. 白い芽の品種の葉色

	葉色
やぶきた	32.7±5.0
黄金みどり	0.6±0.2
星野緑	8.1±3.8
きら香	3.5±2.0
やまぶき	8.0±3.4

表2. 白い芽の品種の成分特性(mg/g乾物)

	遊離アミノ酸	カテキン類	カフェイン
やぶきた	30±1	988±9.8	22.4±2.7
黄金みどり	75±5	51.6±4.5	29.2±1.4
星野緑	61±4	888±7.5	25.4±1.2
きら香	74±2	37.4±4.2	26.4±0.7
やまぶき	54±5	114.6±5.3	20.5±2.5



(注) 図中の値は、平均値(標準偏差(±))。

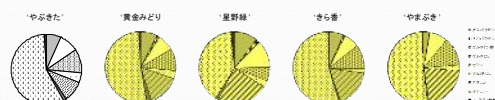
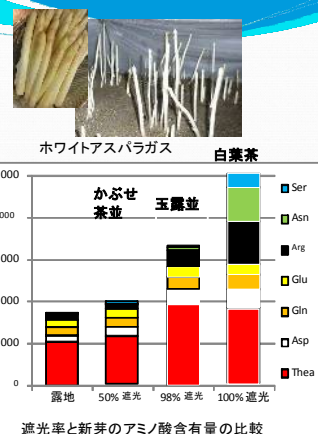


図: 日本で栽培されている「やぶきた」と「やまぶき」の白葉茶の一番茶新芽の遊離アミノ酸組成

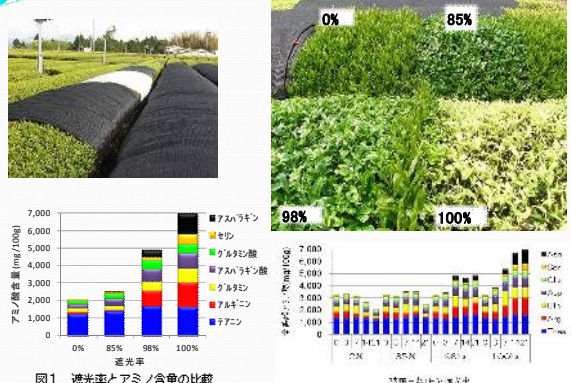
日本の白葉品種の商品群



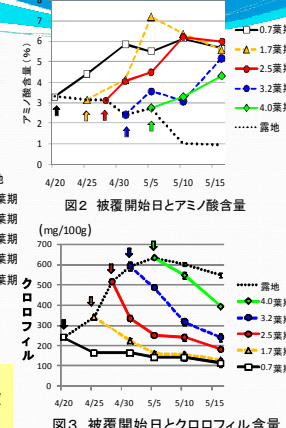
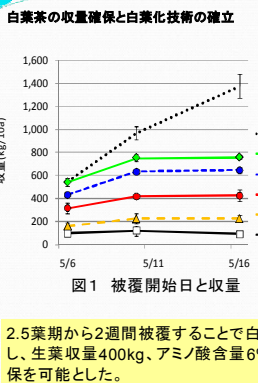
強遮光処理による白葉化



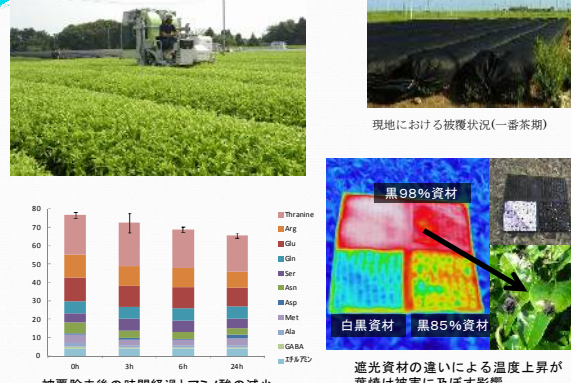
強遮光処理による白葉茶の品質特性



強遮光処理時期と収量・品質



強遮光処理による白葉茶の現地実証



平24 JAハイナン等による商品化

現地実証 白葉茶試験販売

「白葉美人」は?

うま味をアップ「白葉茶」商品化

JAハイナン

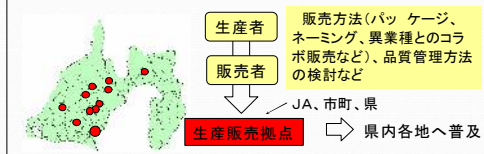
白い茶の値段

蓬葉錦	3150円/100g
黄金みどり	2000円/500g
きら香	2000円/400g
白葉美人	1000円/300g
川根 草	1200円/350g
安吉白茶	2000円/150g

川根本町澤本園H.P.より

白葉茶の生産拡大について

【白葉茶研究会】



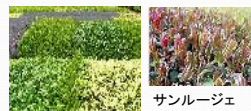
JAハイナン



川根本町

19

白葉茶の商品化について



サンルージュ



紅白饅頭

白葉や赤芽、黄色芽、緑芽など各種の色の新芽を用いた商品化



白茶を活用した茶以外の商品(左:機関連用、右:化粧品)



お茶の淹れ方にもこだわりを