

品種のマル秘

裏話？



栄西禅師；喫茶養生記、
抹茶の伝来

茶者養生之仙薬也 延齡之妙術也



佐賀県背振山



4

日本最初の 茶樹栽培地 祈念碑

茶樹栽培発祥の地として知られる吉野ヶ里町。このことは、1191年に宋より帰朝した臨済宗の開祖・栄西禅師が、当地に茶の栽培を伝えた歴史に由来しています。霊仙寺の境内には、その記念として石碑が建てられています。

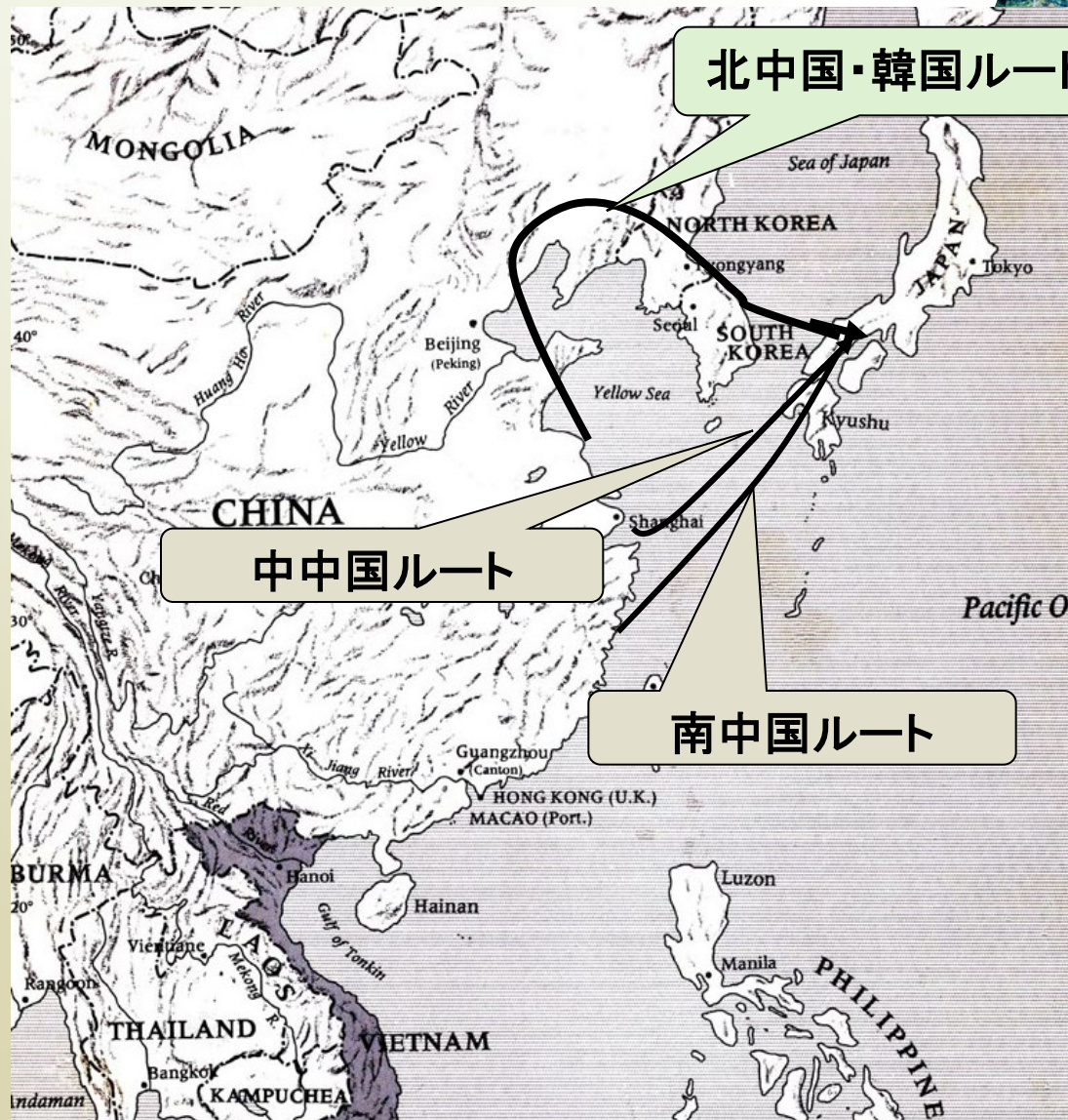


隠元禅師；淹茶、急須の伝来(黄檗山万福寺)

静岡県立大学

茶学総合研究センター 中村順行

日本への茶の伝来



北中国・韓国ルート

中中国ルート

南中国ルート



北中国・韓国ルート

奈良時代(A.D.700頃)

中中国ルート

固形茶、粉末茶の伝来 ⇒ 抹茶
(A.D.1100頃)

南中国ルート

淹茶の伝来 ⇒ 煎茶
(A.D.1600頃)

遺伝子パターンから見た日本への茶の伝来

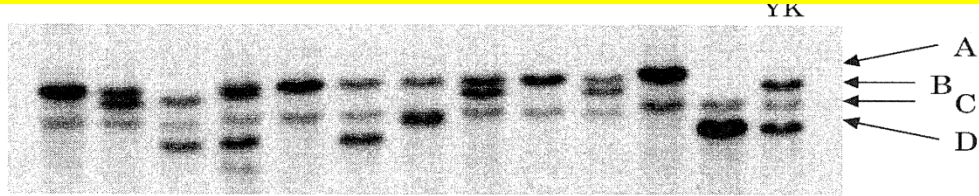


図 1 - 1 日本の在来種のRFLPパターン

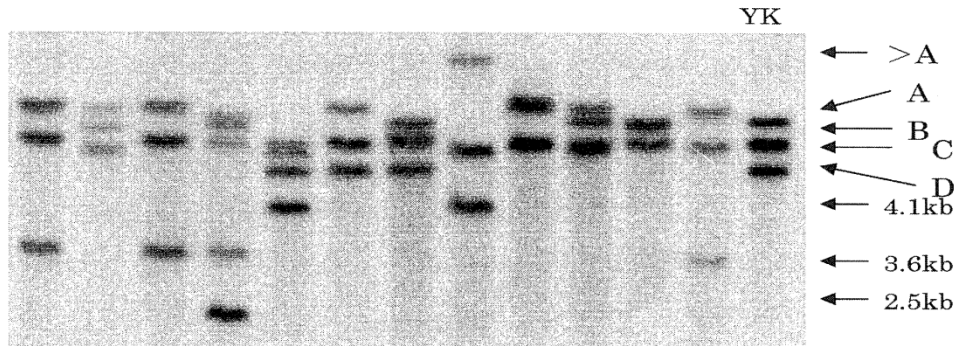


図 1 - 2 中国の在来茶 (Cp、Cn) のRFLPパターン

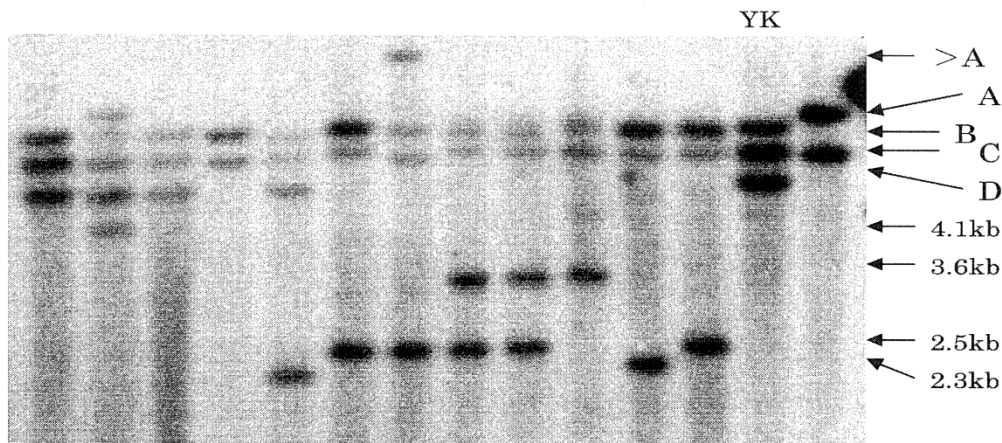


図 1 - 3 韓国の在来茶 (松広寺) のRFLPパターン
YK: 「やぶきた」(BD)、多型を示すA、B、Dは日本型の遺伝子型。
2.3~4.1 kb断片と> Aは中国、韓国のチャに特異的なマーカー

松本 哲

「日本茶の起源を探る」より

☆日本在来種のRFLPパターンは少ない

☆韓国の茶のパターンは多様性に富んでいる

☆中国のお茶のパターンは他の解析を含めた場合には、非常に多様性に富み、韓国及び日本のパターンを包含する

遺伝子パターンから見た日本茶の伝来と変異幅

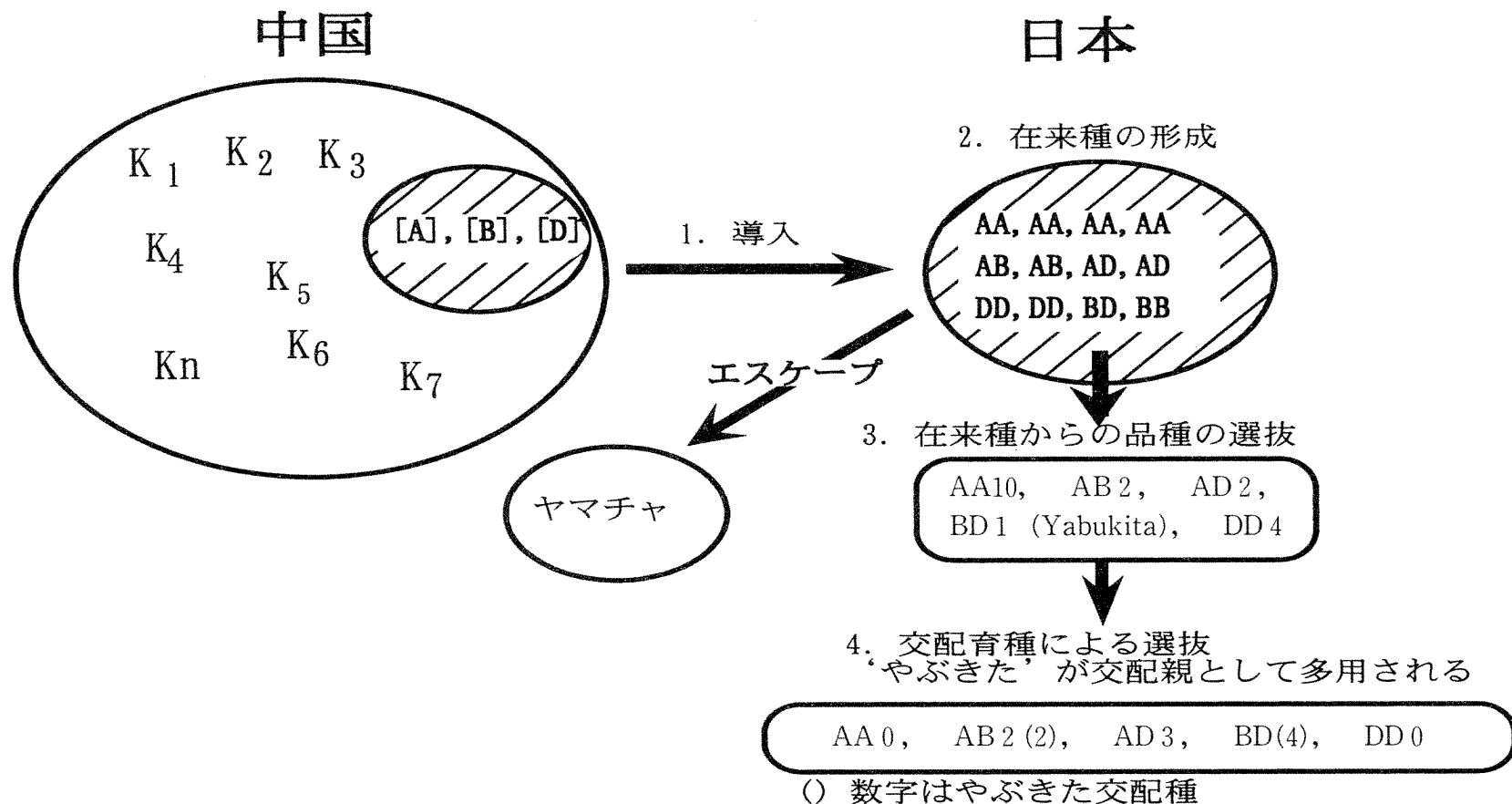


図2 PAL RFLPから推定された日本の在来チャと緑茶品種の分化
A、BとDは日本型のPAL RFLPマーカーであり、 K_1-K_n は中国・韓国のチャで検出されたほかのPALマーカーを示す。

松本 哲

「日本茶の起源を探る」より

チャ育種的先駆け

江戸時代には、他の植物と同様に
チャも観賞用として斑入りや赤い花の
咲く紅花が選抜され、楽しまれていた



紅花チャ



図9 コウロ種と普通のチャの比較（水野逸斉著
『草木錦葉集 卷之二』より）



草木錦葉集(水野逸斉著)

育種の始まり

明治初期

☆欧米などから先進技術や
各種野菜、穀物、果樹の導入

☆日本茶の輸出 → 増産体制の強化



民間育種の開始

早晩性や樹勢で選別

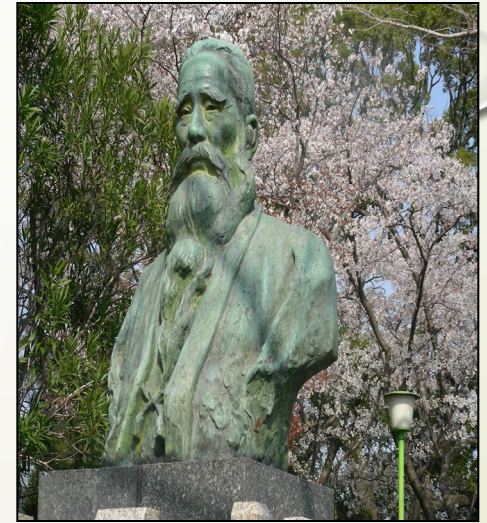
明治18年頃; 牧之原早生(小杉庄蔵)

明治20年頃; 富永早生(富永宇吉)

明治24年; 晩一号(杉山彦三郎)

明治41年; 藪北(杉山彦三郎) などなど

しかしながら、チャは自家不和合性
栄養繁殖技術が未熟



杉山彦三郎翁像



品種の普及が遅々として進まず

品種手順の推移 (実生品種から栄養系品種育成に)

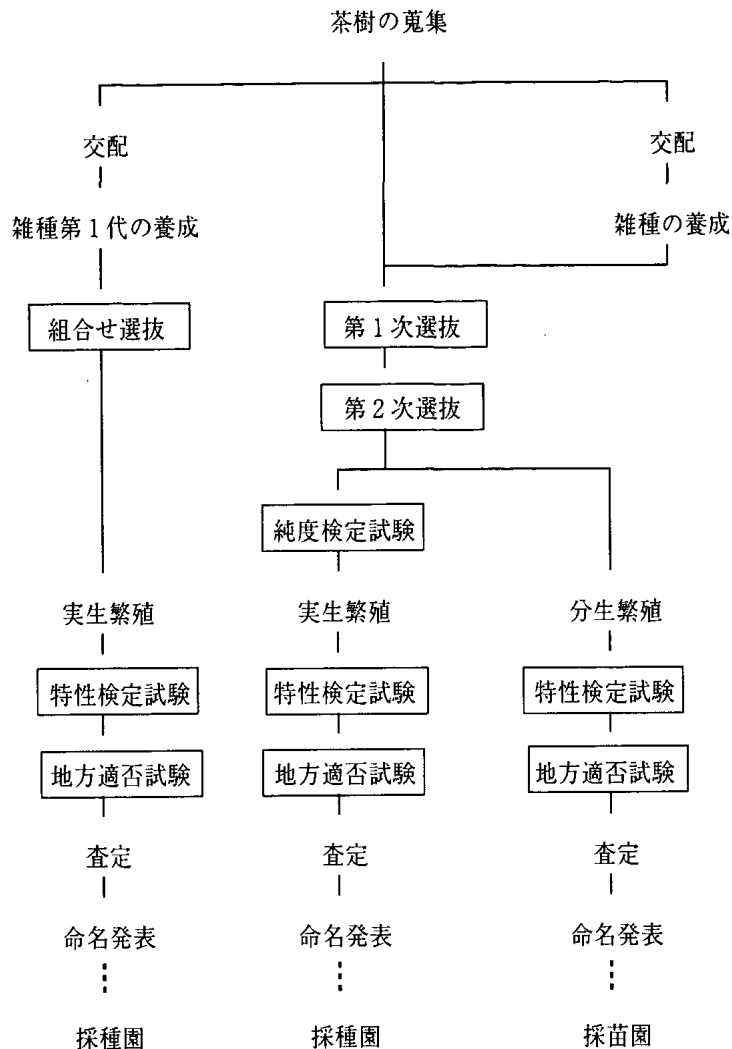


図13 チャの育種手順 (育種要綱1952年)



☆こまかげ(駒の蹄影)



☆農林登録

第3号 みよし(結実性大で種子の遺伝的純度高い)
第10号 やまとみどり(結実性高く遺伝的純度高い)

品種改良のあゆみ

第1期 個体選抜時代

明治初年～明治30年終期

早晩性に着目した選抜

第2期 分離育種時代

明治30年代終期～昭和初期

栄養繁殖を前提に在来園から優良品種の選抜

・‘やぶきた’の育成

第3期 交雑育種初期時代

昭和初期～昭和40年代

交雑育種の芽生え

・紅茶用品種の育成

・‘やぶきた’を片親に交雑

第4期 交雑育種時代

昭和50年代～現在

・高品質、多収性、ストレス耐性品種の育成



今後の茶ではマーカー育種が重要となるのだが

- ・クワシロカイガラムシ抵抗性(MSR1)により「なんめい」の育成。
- ・カフェインレス茶の育成にTCS遺伝子の利用による選抜が可能

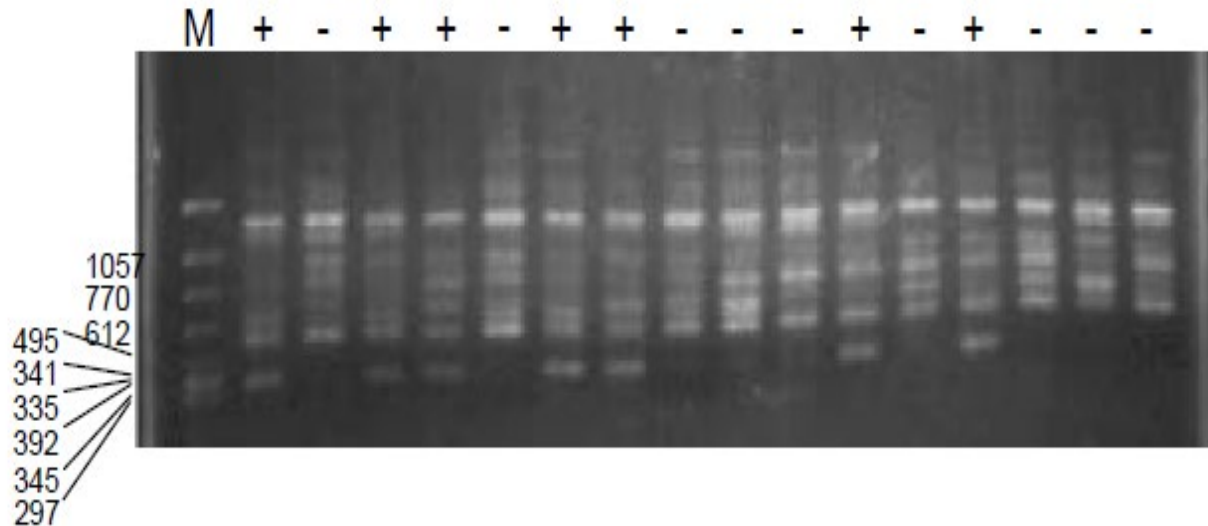
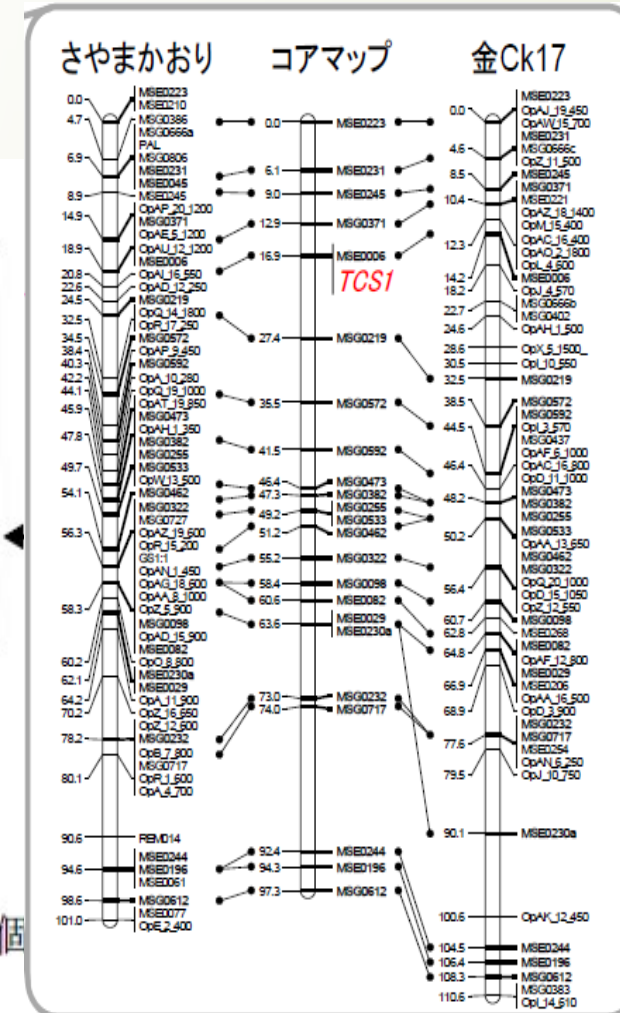


図1 クワシロカイガラムシ抵抗性遺伝子 *MSR1* の DNA マーカー選抜

← ; 抵抗性遺伝子 *MSR1* と連鎖したバンド

M: サイズマーカー (写真右の数字はサイズ[bp])、+ ; 抵抗性と判断した個体、- 感受性と判断した個体



育成品種の概要

明治以前 明治 昭和初期

昭和中期

平成

令和

日本在来種からの選抜

交雑育種

日本在来種

宇治種

静岡種

その他
地方種

宇治種選抜

あさつゆ みよし
たまみどり こやにし
あさひ さみどり
あさぎり こまかげ
うじみどり 等々

静岡種選抜

やえほ なつみどり
まきのはらわせ 等々

やぶきた

その他、地方種選抜

やまとみどり
たかちほ ひめみどり
はつみどり 等々

やぶきた実生選抜

さやまかおり するがわせ
やまかい たかねわせ 等々

やぶきたと日本種交雑選抜

おいおいわせ かなやみどり おくみみどり
とよか めいりよく ふくみどり
みねかおり みなみかおり さえみどり

日本種同士の交雑選抜

おくむさし おくゆたか べにたちわせ
香駿 つゆひかり

日本種と外国種の交雑選抜

➤ おくひかり (やまなみ)
(そうふう) (ふじかおり) 等々

紅茶用品種の育成

導入外国種

アッサム種系
中国種系

導入種子からの選抜

べにほまれ いんど
ただにしき
からべに

日本種との交雑

はつもみじ
べにたちわせ
あかねさつまべに
べにかおり

紅茶用品種との交雑

べにふじ
べにひかり
べにふうき

品種相互間で交雑

やぶきた型とあさつゆ型

日本の品種の多くは「あさつゆ型」か「やぶきた型」に分類される

宇治種からは「あさつゆ、みよし、たまみどり、さやまみどり、こやにし」などを筆頭に
玉露・碾茶用の品種である「あさひ、うじひかり、ごこう、さみどり」など数多くの品種が選抜されている。
⇒葉の形が丸くて葉肉は厚いが、比較的炭疽病に弱く、品質の良いものが多い

静岡在来種からは「やぶきた」を筆頭に「やえほ、なつみどり、くりたわせ」など多くが選抜されている。
⇒葉の形が細長く、樹勢は強く収量性の高いものが多い。狭山種は葉が小さく、耐寒性に富んでいる

「あさつゆ」⇒
「つゆひかり」「さえみどり」



「やぶきた」⇒

「さやまかおり、するがわせ、やまかい、くらさわ、さいのみどり、
みえ緑萌1号」などをはじめ、「やぶきた」を片親として「おくみどり、
とよか、めいりよく、みねかおり、みなみかおり」など20品種以上が
育成され、「やぶきた」ファミリーを形成している。



紅茶用品種育成の推移

日本在来種
からの選抜

艾毛
騎兵
加藤錦
晩一号
べにつくば

中国導入種
からの選抜

からべに

多田系イン
ド雑種から
の選抜

厚丸
多々美
べにほまれ
いんど
ただにしき

アッサム種と
日本種の交
雑種

はつもみじ
べにたちわせ
あかね
べにかおり
さつまべに

日本育成紅茶用
品種と導入種と
の交雑種

べにふじ
べにひかり
べにふうき

分離育種期

日本在来や導入種実生から
の選抜

第1期 交雑育種期

アッサム種の形質導入によ
り、耐寒性と発酵性の強化

第2期 交雑育種期

育成品種にさらに導入種
の形質を入れ高品質化

耐寒性
品質

低

低(アッサム種)

高
高

紅茶導入の祖 多田元吉



中国種の導入 明治8年(1875)

多田元吉により紅茶の製造法や江西省九江地方、湖北省漢口から種子の導入



アッサム種の導入 明治9年(1876)

多田元吉によりインドで茶の種子や製茶見本、製茶機械の設計図、製茶関係図書など導入

杉山彦三郎も紅茶用系統を育成

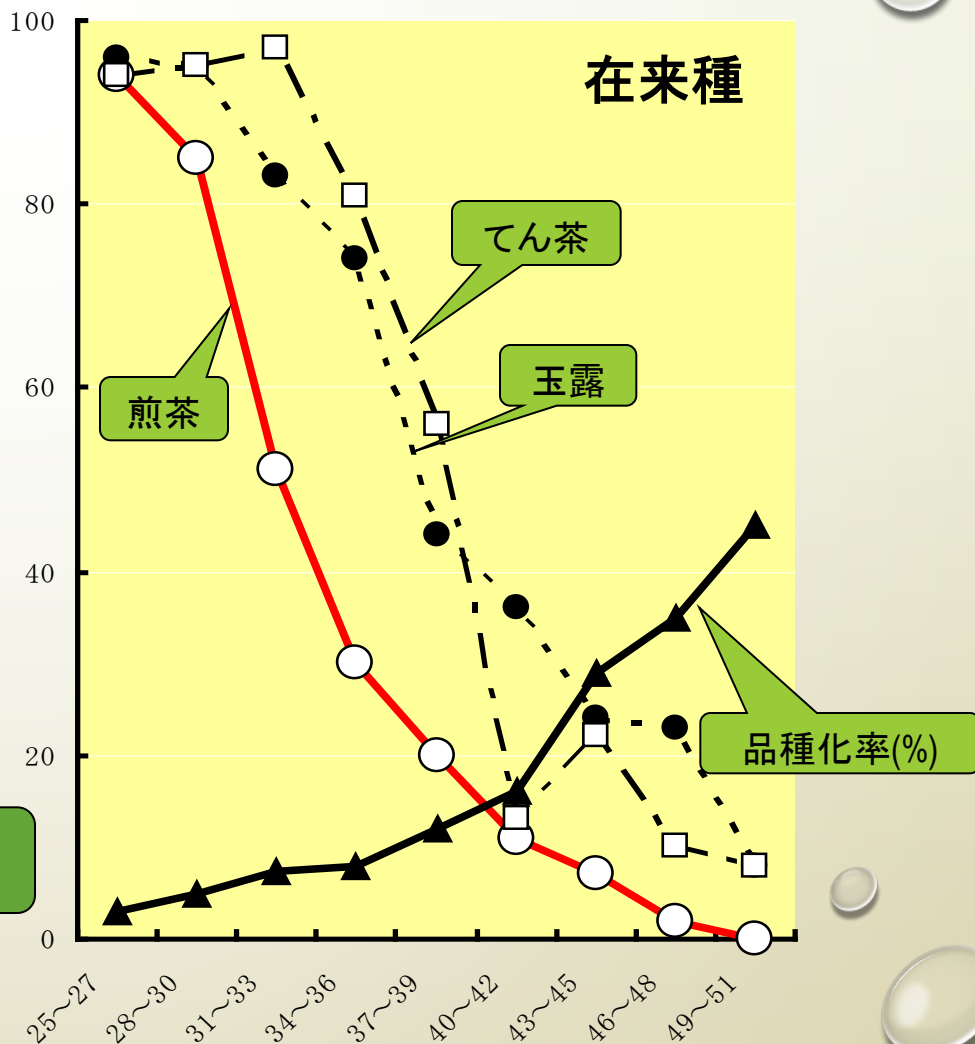
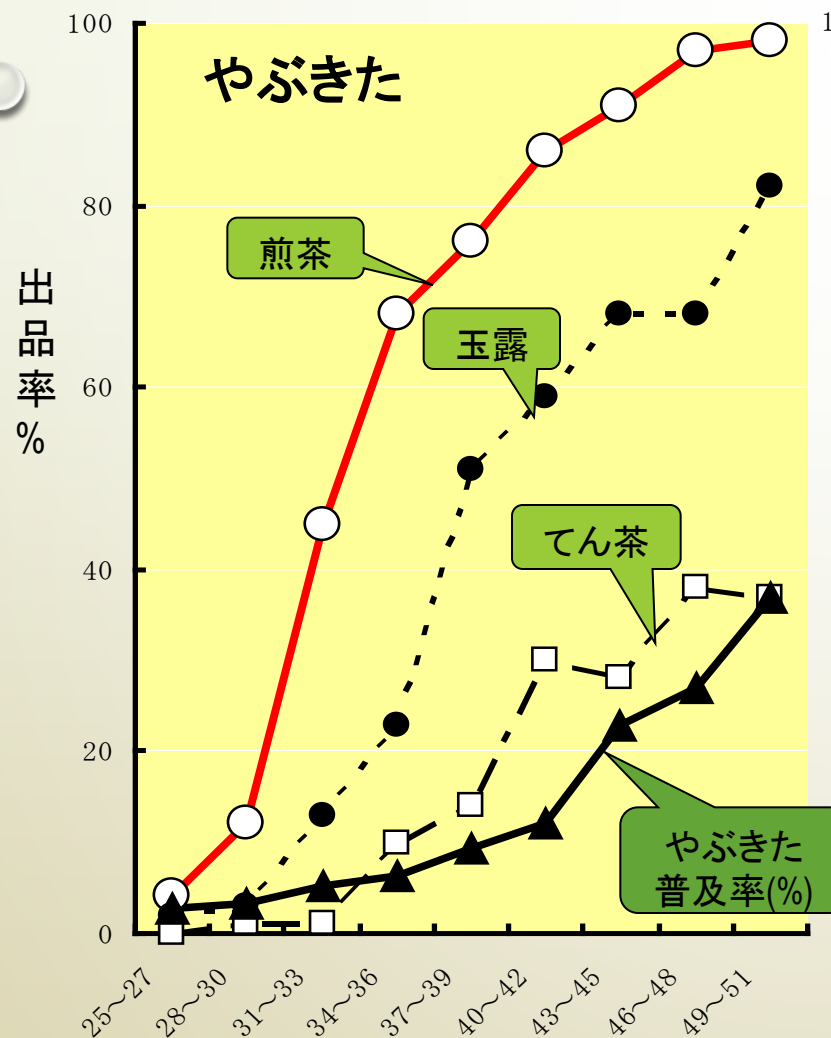


「やぶきた」の育成で名高い杉山彦三郎も多田元吉の元で講習を受け、交流を深め多田系インド雑種からも紅茶用品種系統を選抜している。(加藤錦、騎兵、晩一号、艾毛など)

杉山氏が育成した60余種の品種系統の中の一部が静岡県県立美術館のプロムナードに保存されている



‘やぶきた’ 苦難から栄光への道



全国茶品評会(第4回～30回)における茶種別出品茶の推移

品種の果たした役割



在来茶園



優良品種の育成と普及



挿木繁殖茶園による生産性の向上



実生による在来茶園から優良品種の育成と挿木による栄養繁殖茶園にすることで収量性・品質の向上に大きく貢献してきた

品種化は機械化へのイノベーションにも大きく貢献



品種の普及とともに、摘採は手摘みから乗用型機械に、製造は手揉みから自動化に技術革新したことで、日本独自の生産加工技術確立し、単位面積当たり収量、品質の高位平準化に貢献してきた

品種は時代の要請に応じて育成されてきた

奨励品種選定の時代的推移

年代	時代背景	選定の目的	選定品種
昭10年代	輸出の拡充強化	栄養系品種の増殖による多収 量化、高品質化	やぶきた、こやにし、 ろくろ等
昭30年代前半	輸出再興、国内 需要へ移行	紅茶用品種の採用	べにほまれ、からべ に、ただにしき
昭30年代後半	景気高騰、洋 食化	洋食に対応した品種の採用	ふじみどり、べにふ じ、はつもみじ
昭40年代	国内需要の急 増、製茶機械 の大型化	多収性、早晩性品種、高品質 化	くらさわ、かなやみど り、おいわせ
昭50、60年代	需要の硬直 化、凍霜害の 多発	耐寒性品種の採用	さやまかおり、おくひ かり
平成時代	バブルの崩 壊、多様化	香味に特徴ある品種の採用	香駿、つゆひかり

香駿の育成秘話？

時代の現状

- ☆やぶきたを片親とし、やぶきたの早晩性が望まれた
- ☆やぶきたの香味を超えるやぶきたの育成
- ☆品質はやぶきた至上主義。他は異味、異臭
- ☆機械化栽培体系には芽重型



香駿育成時の課題

- ？やぶきたと同時期中生種で共同工場への導入は難しい
- ？芽数型で芽が小さく、硬化しやすく、機械化栽培に適応しにくい
- ？うま味にかけ、渋みが強い
- ？香りが強く、やぶきたとは全く異なる

⇒ **だから香駿が必要**

品種組合せ ⇒ ブランド化
共同工場 ⇒ 自園自製自販
マス市場 ⇒ ニッチ市場

香駿育成後に香りに特化した品種が育成される

平成12年 香駿発表以後、続々と香りに特化した品種が育成される

平成15年

‘はるみどり’ 若芽にはミルキーな香りが

平成17年

‘そうふう’ ジャスミン系の香りが特徴

平成18年

‘ゆめわかば’ 姜涸により木犀の香り

‘ゆめかおり’ 姜涸によりフローラルな香り

平成22年

‘さえあかり’ 蒸し栗、枝豆、トウモロコシ様の香り

平成23年

‘なごみゆたか’ 半発酵茶として花香

平成27年

‘おくはるか’ 桜葉様の香り

‘しずかおり’ バニラ様の甘い香り

令和2年

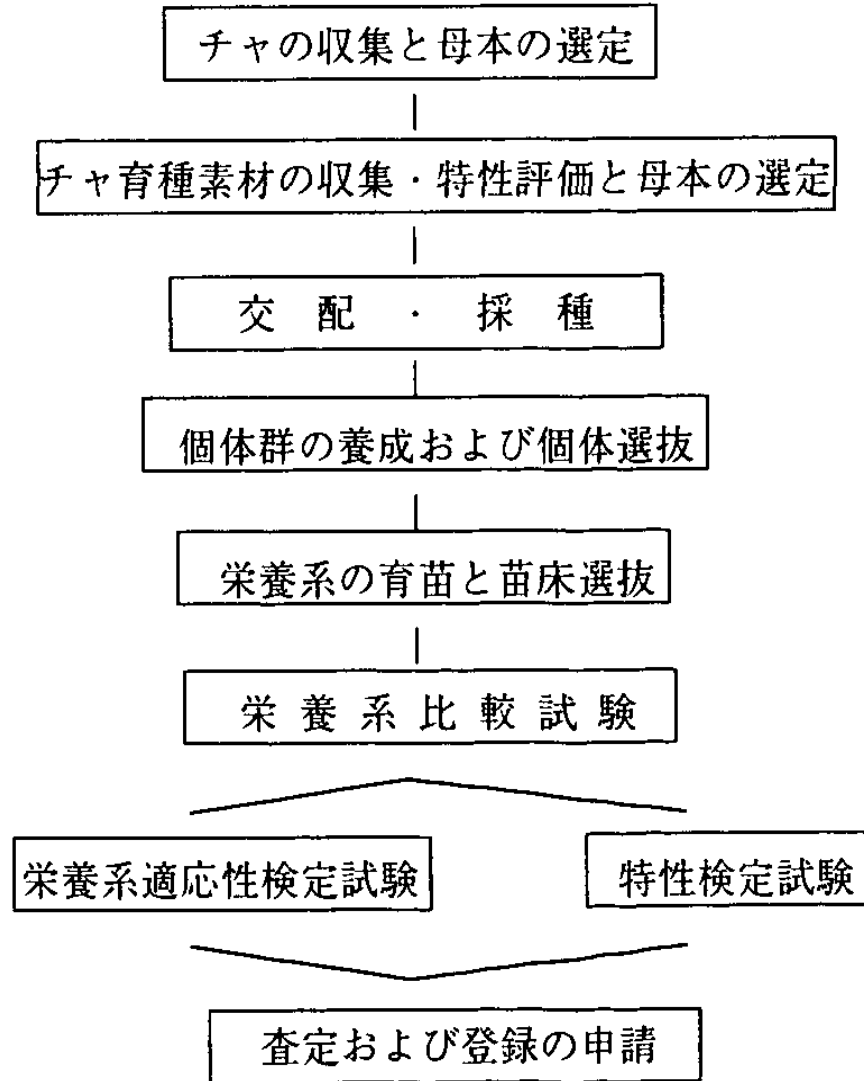
‘きよか’ 花香が強い

令和6年

‘ゆめすみか’ 爽やかなスミレ様の香り、甘いクリーム様の香り



現状での育種手順の概要



所用年数

1

3～6

1～2

4～7

5～7



交配



採種



ほ場試験



品質調査

図16 チャの育種の手順（育種要綱1999年）

交雜



個体選抜

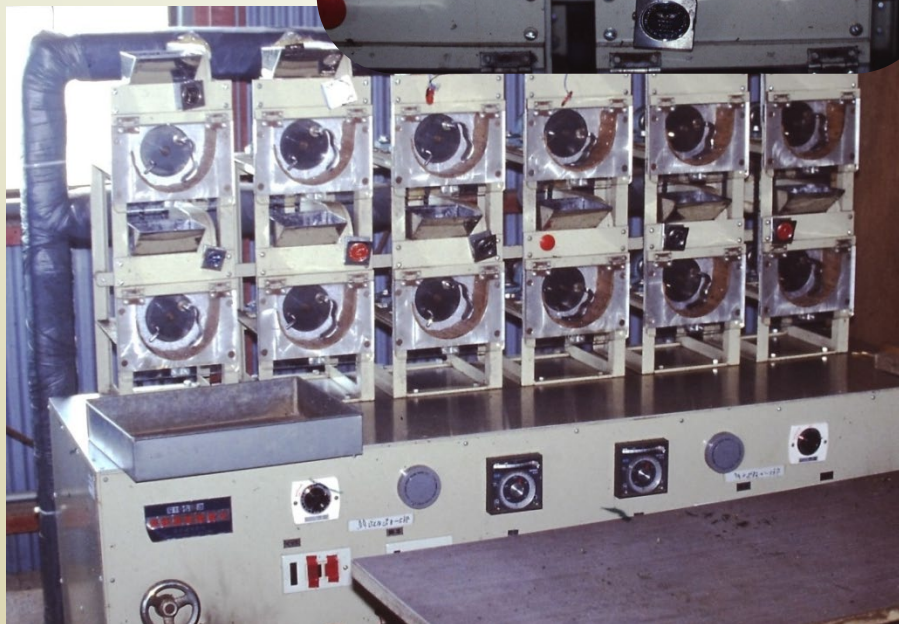
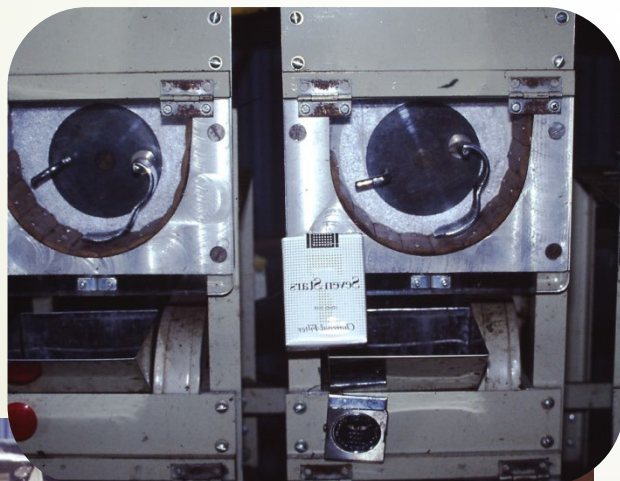


個体選抜茶園; 白ラベルは一次選抜個体

少量製茶機による品質の早期検定

25g機による一次選抜
50g機による二次選抜

少量製茶機(25g機、50g機)は粗揉を行ったのち乾燥し、品質評価を行う



25g機12連式、粗揉→乾燥



50g機6連式、粗揉→乾燥

栄養系比較試験

個体選抜から栄養系比較試験を行うことにより
収量性や各種の特性を評価し、選抜する。

系統名：交配年次一組合番号一個体番号(70-11-6)1970年交配で11番目の交配組合(く
さわ×かなやみどり)の6番目の個体

系統名： Y2、Z-1は??

X: 2つの品種の人為交雑後代(最近ではF1を使用することが多い)

Y: 自殖 (Y2はあさつゆの自殖後代)

Z: 自然交雑実生 (Z-1はたまみどりの自然交雑実生)



少量製茶機による品質の早期検定(500g機、2kg機)

20g機、50g機により製造した茶でスクリーニングした系統は、次に500g機、2kg機で製造し品質評価する。

500g機、2kg機は大型機械と同様、粗揉→柔捻→中揉→精揉工程で製造される。



500g型少量製茶機



2kg型少量製茶機

耐病性検定

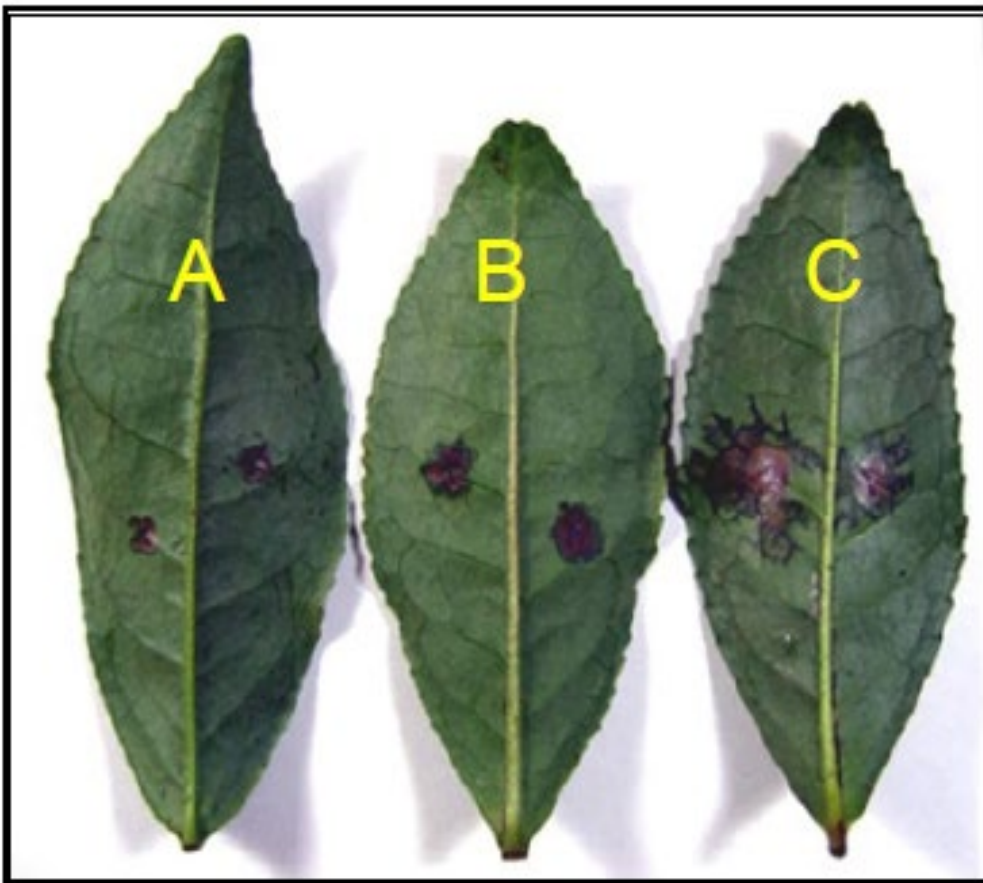


図1. 炭疽病抵抗性検定結果
A:みなみさやか(抵抗性)、B:むさしかおり
(中度抵抗性)、C:さきみどり(罹病性)



図2. 輪斑病抵抗性検定結果
上は抵抗性の「さえあかり」、下は罹病
性の「さえみどり」を示す。

(独法)野菜茶業研究所 枕崎茶業研究
拠点;茶の新品種の特性と品質評価技
術(平成25年度)

耐寒性検定



切り枝の人為凍結処理による赤枯れ検定



切り枝の人為凍結処理(-15°C)による青枯れ検定



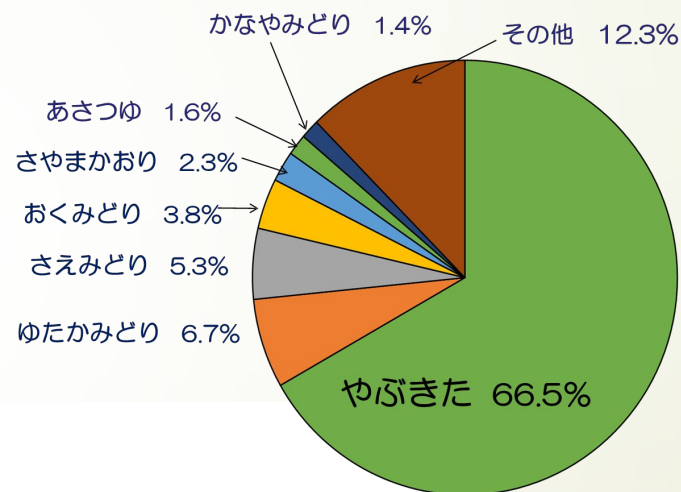
苗による裂傷
型凍害検定
(-8°C~-9°C)



渚之上弘子; 日本の茶樹と
気象、自費出版(1993)

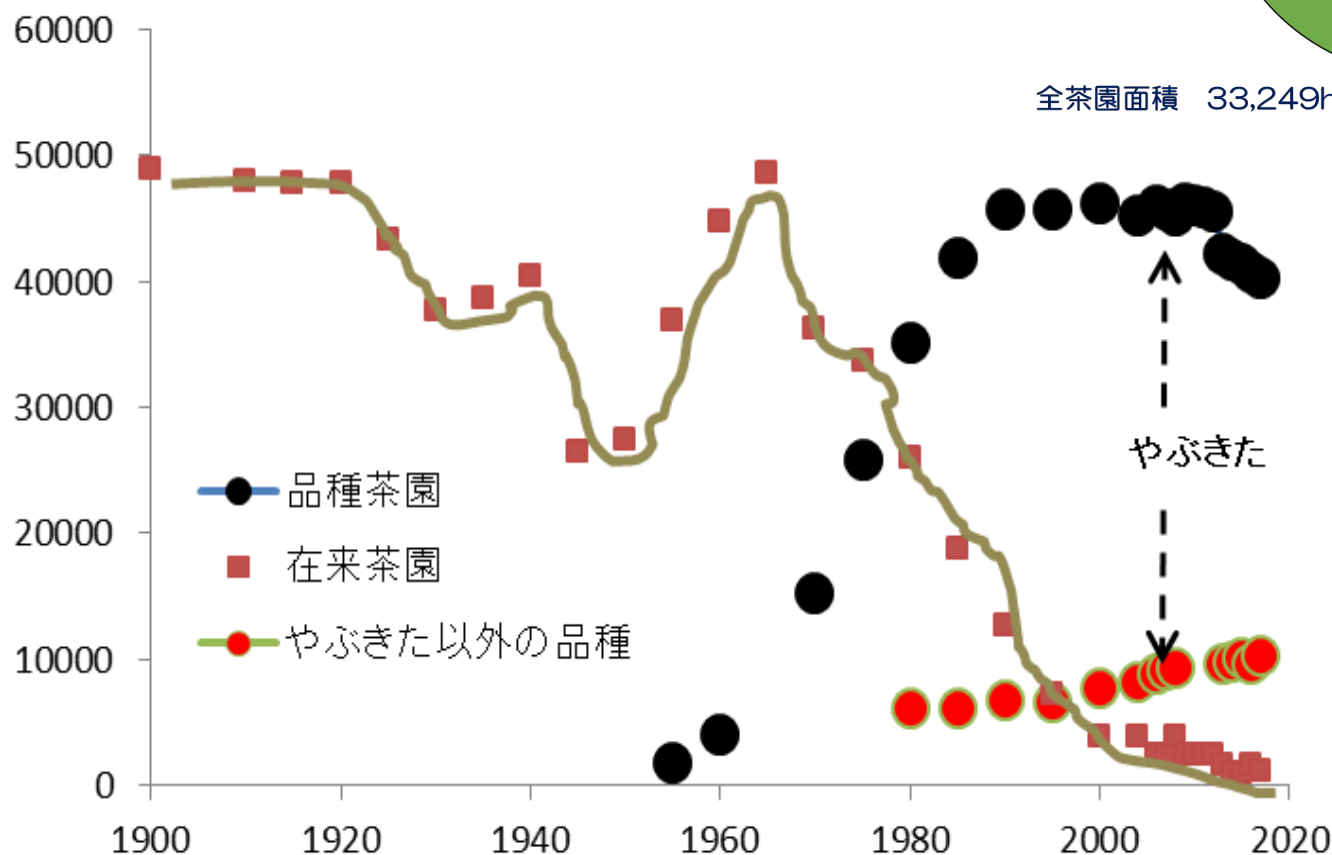
品種化率の推移

在来茶園から品種茶園への新改植には
やぶきたが先導的な役割を果たしてきた



資料：日本茶業中央会、令和6年度 32

栽培面積(na)



全国における主要品種の割合(2024年)

最近では、多くの品種が栽培されるようになり
徐々にやぶきた比率が減少してきている。

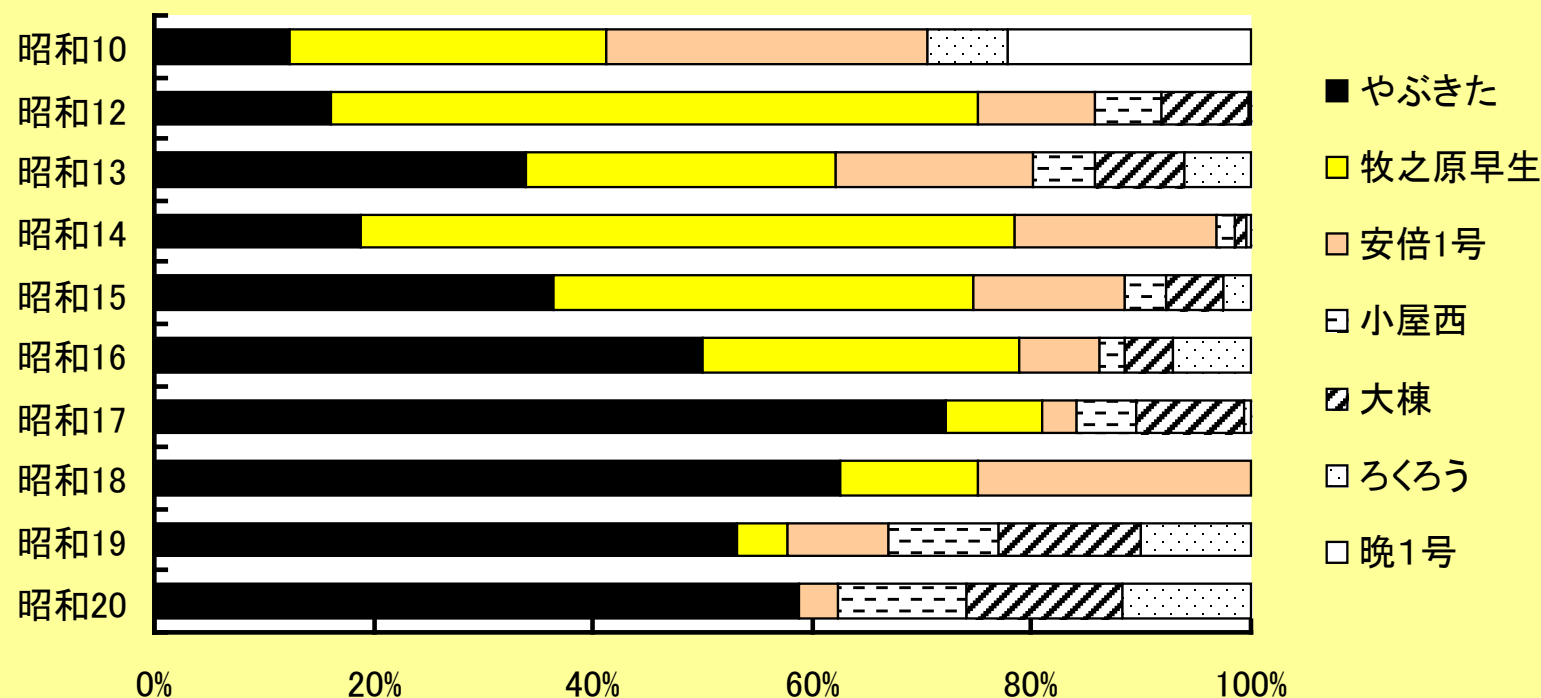
在来茶園から品種茶園への推移

‘やぶきた’ 苦難から栄光への道

表2 静岡県茶試より配布された主要品種の配布本数(本) (静岡茶試業務報告より抜粋)

	牧之原早生	安倍1号	やぶきた	強力立木	小屋西	大 棟	ろくろう	晩 1 号	合 計
昭和10	1,125	1,145	480	0	0	0	285	865	3,900
昭和12	11,000	2,000	3,000	4,100	1,111	1,500	30	0	22,741
昭和13	10,381	6,540	12,374	5,060	2,070	3,025	2,210	0	41,660
昭和14	7,410	2,283	2,330	1,600	200	120	60	0	14,003
昭和15	15,610	5,575	14,810	3,900	1,575	2,100	1,050	0	44,620
昭和16	8,980	2,310	15,600	2,720	700	1,350	2,240	0	33,900
昭和17	3,300	1,200	26,890	1,300	2,000	3,700	200	0	38,590
昭和18 [※]	500	1,000	2,500	1,600	0	0	0	0	5,600
昭和19 [※]	250	500	2,900	400	550	700	550	0	5,850
昭和20 [※]	0	150	2,500	500	500	600	500	0	4,750

主要品種配布本数の比率(%)



静岡県における奨励品種普及の推移

静岡県内における奨励品種別栽培面積の推移

品種名	奨励品種s 採用年	年次															
		昭和29	昭和37	昭和42	昭和47	昭和51	昭和57	平成1	平成10	平成12	平成14	平成19	平成20	平成23	平成25	平成27	平成30
全茶園面積(ha)		13,510	20,884	19,600	20,500	21,300	22,700	23,200	21,200	21,000	20,600	19,902	19,907	18,700	18,300	17,801	16,500
品種茶合計面積(ha)		375	1,308	2,735	4,676	8,490	15,600	19,677	20,377	20,204	20,111	19,672	19,660	18,462	18,128	17,645	16,328
品種化率(%)		3	6	14	23	40	69	85	96	96	98	99	99	99	99	99	99
やぶきた	12,30～	365	1,087	2,440	4,092	7,735	14,600	18,605	19,209	19,099	18,935	18,423	18,234	17,287	16,953	16,473	15,104
こやにし	12～30	7															
べにほまれ	30～48		15	14	8												
ほうりよく	30～48			31	26												
からべに	30～48			24	12									0	1	1	1
あさつゆ	30～52		10	4	9				11	11	11	16		16	16	16	16
やえほ	30～61	3	47	45	65	57	59			3	5			8	8	8	8
ただにしき	33～48			22	15												
ふじみどり	37～61			102	104	128	68			11	9						
するがわせ	37～13			39	127	143	163	91	85	68	68	40		29	23	23	23
くらさわ	42～13			9	130	154	129	70	65	68	67	38		37	37	37	37
やまかい	42～			3	76	146	171	141	127	117	109	72	72	61	55	54	54
かなやみどり	48～				11	42	160	135	155	110	110	97	91	91	91	88	88
おおいわせ	52～					46	123	141	120	118	109	99	99	99	99	96	96
さやまかおり	61～						335	399	420	421	396	389	334	302	294	295	295
おくひかり	61～							61	81	75	98	102	102	103	100	101	101
山の息吹	13～								12	20	50	49	49	50	50	50	50
さわみずか	4～									2	7	7	7	7	7	7	7
香駿	13～									0	5	5	8	10	10	10	10
つゆひかり	13～										31	41	54	68	80	111	111
その他の品種(さえみどり、おくみどり、めいりよく、べにふうきなど)														280	305	308	327
その他		1	150	80	1	89	177	177	124	84	161	351	369	238	172	156	172

やぶきたの茶業界に与えた影響

☆在来園から品種茶園化 → 高収量・高品質化

☆整せん枝技術の普及 → 栽培の機械化

☆収穫時期の早生化 → 防霜ファンの普及

☆大型茶葉の撚り込み → 製茶機械の改良



☆摘採期の集中化
☆病虫害の多発化
☆品質の画一化
☆茶業界の硬直化

品種数

品種の登録上の分類

① 種苗法の登録品種(1978～)

育成者の権利保護

② 農林認定品種(茶:1953～)

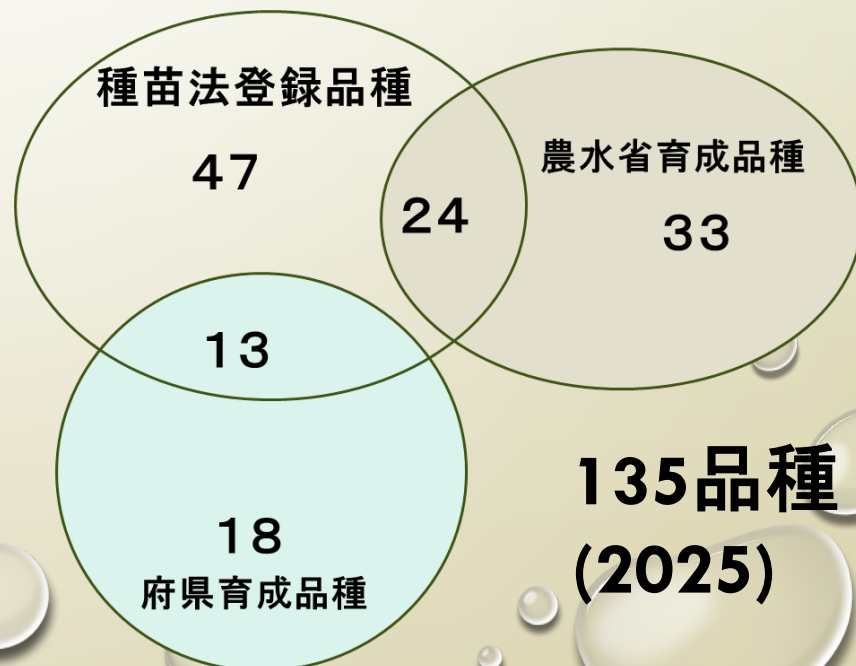
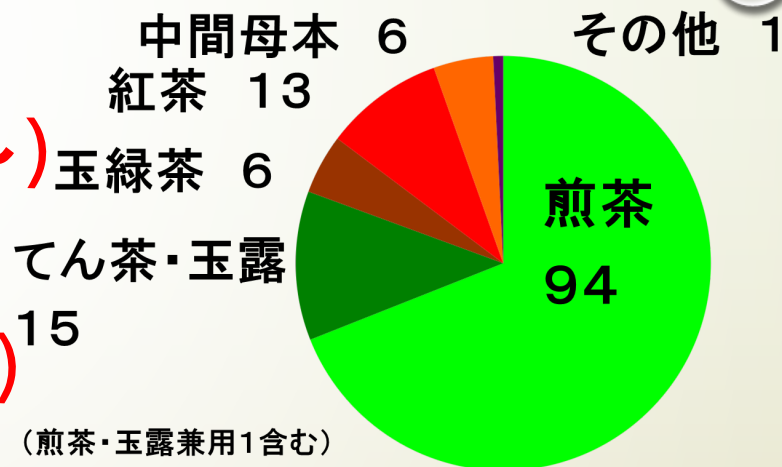
国等の育成、優良品種

③ 府県育成品種

府県で育成

※最近では、農林登録品種、
府県育成品種も種苗法
に登録している

茶種別品種数



品種の命名

お茶の品種名

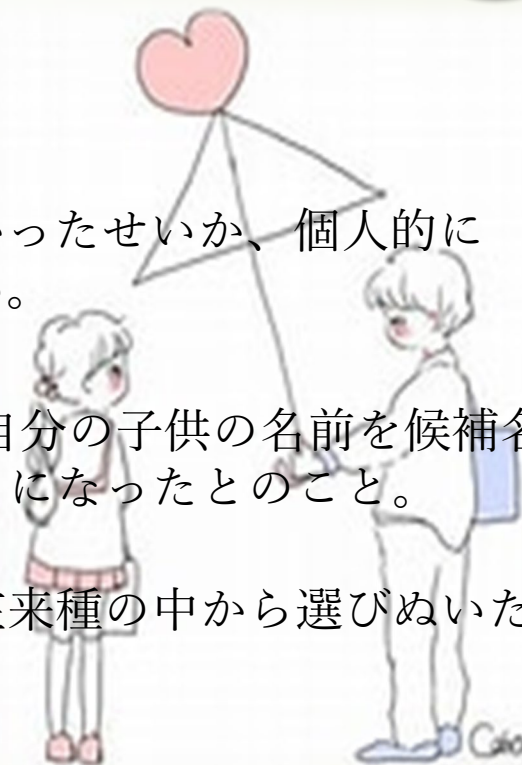
お茶では、残念ながら公的機関が育成した品種が多かったせいか、個人的に妻や恋人への思いを託した名前はなかなか見付けにくい。

「いずみ」

育成地が筑後市の和泉（いずみ）にあったことや、自分の子供の名前を候補名にして出し、これがスナリ通ってしまい「いずみ」になったとのこと。

「成里乃」

堀井七茗園の今は亡き五代目・信夫さんが、多くの在来種の中から選びぬいた品種に孫娘の名前を付けたとのことである。



商品名

「まちこ」は桜葉の香りがすることでも有名。清水の「まちこ」は静7132という系統からつけられたお茶摘みさんの名前とのことである

「ときえ」は村松二六さんが妻への感謝を込めて時枝さんの名前

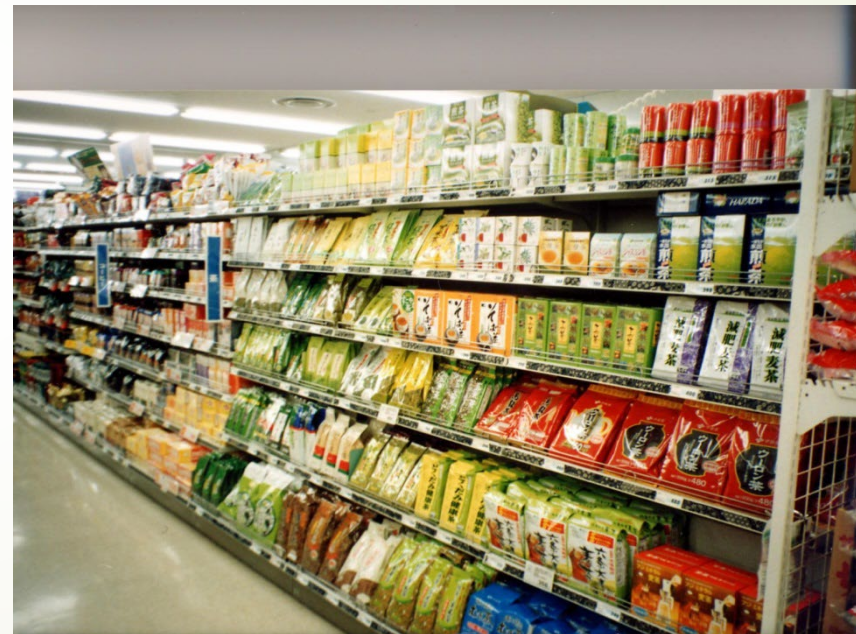
「きいこ(KIIKO)」愛知県豊橋のごとう製茶のオリジナルブレンド紅茶。3代目元則さの妻である紀生子さんの名前が由来。

「KEIKO」も下堂洋氏さんの妻の名前。KEIKOのブランド力もさることながら、日本茶の海外進出を果たすうえで世界のどの国に行っても発音しやすく、覚えてもらいやすい名前としても評価されている。

「SAYURI」は、伝統と現代性を併せ持つ優れた日本茶・抹茶を主としたコレクションを世界に届けるために、SAYURI & Co.が2016年に命名したブランド名。

品種が替わる要因

- ① 社会・経済的ニーズの変化
- ② 需要ニーズの変化
- ③ 新品種の登場
- ④ 生産様式の変化
- ⑤ 生産環境の変化



品種普及の変遷(茶の場合)

早出し、品質向上(在来種からの選抜) ⇒ 生産力増強(多収性品種)
⇒ 輸出用茶種への対応(紅茶用品種) ⇒ 多収性・生産安定(耐寒性品種) ⇒ 高品質(やぶきた後代) ⇒ 各種需要に対応、機能性

生産振興に寄与する品種

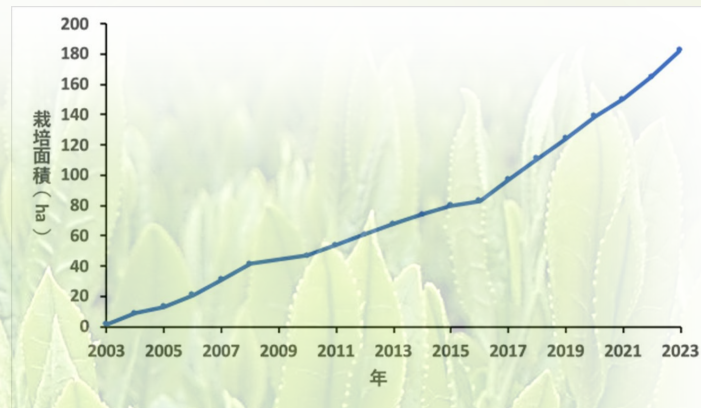


需要に応えられる品種



新しい時代を切り拓く品種

オールマイティ品種 「つゆひかり」(2003年登録)



キャッチフレーズ 芳醇な香味と水色に優れる多収性品種

特徴（生育面）

- ・樹勢：極強
- ・樹姿：中間

特徴（栽培面）

- ・早晚性：やや早生（やぶきた比－2日）
- ・収量性：多（芽重型傾向）
- ・耐病性：炭疽病「強」，赤焼病「中」
- ・耐寒性：赤枯れ「強」

特徴（品質面）

- ・鮮やかな水色（エメラルドグリーン）
- ・芳醇な香気、コクとうま味の滋味

香りの品種「香駿」

キャッチフレーズ 香りを楽しむ品種

登録年 2000年

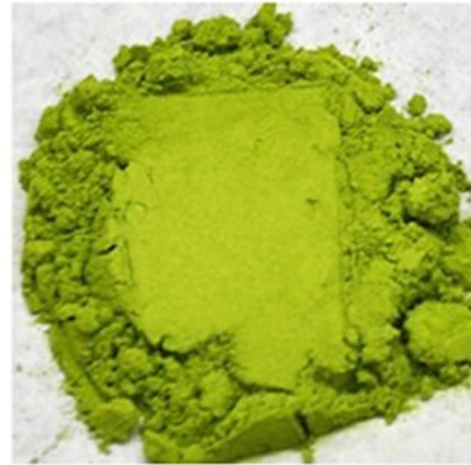
収量性 多

品質 独特の清涼感のあるハーブ系の香り



被覆適性に優れた注目の品種「せいめい」

「せいめい」は色沢と滋味に優れ、やや早生の品種です。また、「やぶきた」や「さえみどり」と比べて、露地および被覆栽培での収量・品質が優れ、かぶせ茶、抹茶等の高品質緑茶の製造に適しています。栽培適地は広く、「やぶきた」が栽培できる主要な茶産地に導入できます。



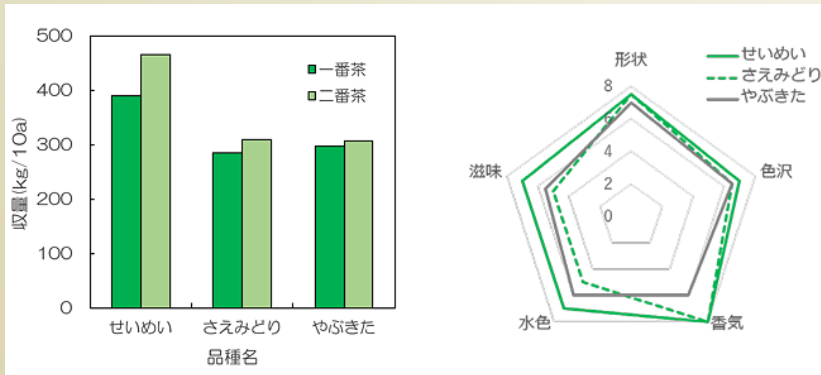
やぶきた



せいめい

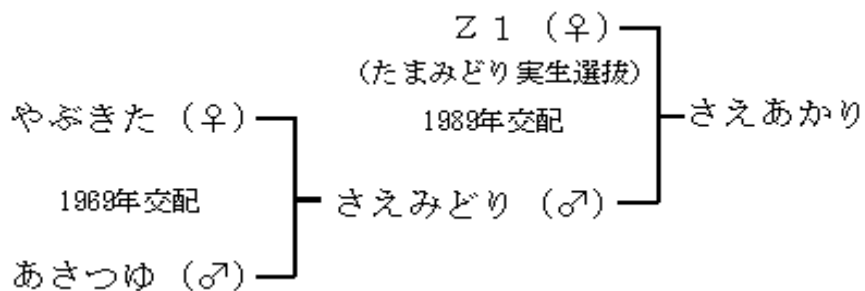


一番茶を被覆栽培して製茶した「やぶきた」と「せいめい」の粉末茶



旨味成分の多いの品種「さえあかり」

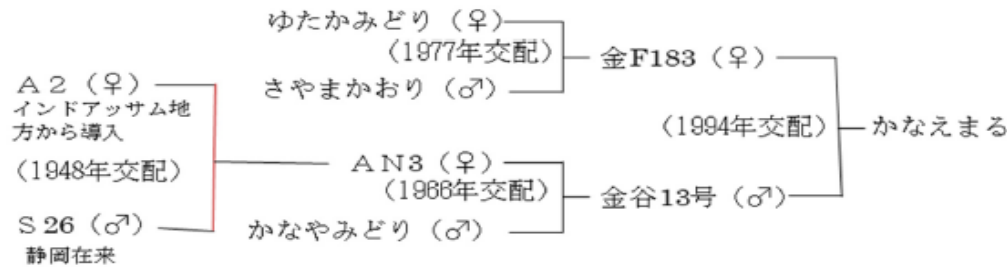
「さえあかり」は炭疽病と輪斑病に抵抗性を有し、「やぶきた」より摘採期が早いやや早生の品種である。収量は「やぶきた」や「さえみどり」より優れ、製茶品質は「やぶきた」より優れ、高品質品種「さえみどり」と同等かそれ以上である。



品種の名前の由来

「さえみどり」の特徴を引き継いだ、明るい色沢、水色を表しています。また、夏の明るい陽射しの下でも「さえみどり」にまさる高い品質となる品種特性も同時に表しています。

有機栽培に向く注目の品種「かなえまる」



50F33-362mK

禁転載

「かなえまる」はクワシロカイガラムシ、輪斑病の防除の必要性はほとんどなく、通常の気象条件であれば炭疽病ともち病の防除の必要性もない。また、耐寒性が強く中山間地を含む主要な茶産地で広く栽培が可能で、被覆栽培にも適した中生緑茶用新品種である

病虫害抵抗性で耐寒性が強い
緑茶用中生品種「かなえまる」
標準作業手順書

(これはサンプル版です)



農研機構

萎凋香が優れる「ゆめすみか」

若い人をターゲットにした新商品開発

‘香りを楽しむ品種’

煎茶：ほのかな桜葉の香り

香り緑茶：爽やかなスミレ様の香り



令和5年5月19日出願公表

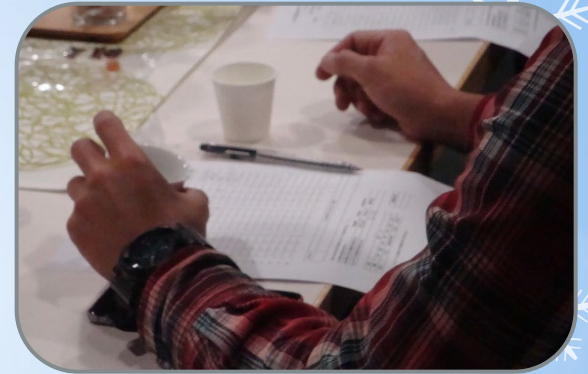
- ・来歴 「するがわせ」× 「きょうみどり」
- ・早晚性 中生
- ・樹勢 強
- ・収量性 多



2025.11.21

聞きそびれた人のために 昨日の概要版

お茶の美味しさはどう決めるの？



静岡県立大学 茶学総合研究センター 中村順行

おいしさとは

これまで茶業界では「おいしい＝うま味」で評価されることが多かった！ さて、これからは……

基本味

甘味

酸味

塩味

苦味

うま味

⋮

辛味

渋味

味 (味覚)

こく・広がり・厚み

香り

歯ごたえ・舌触り

湿度

色・光沢

形状

音 (=そしゃく音)

風味

(嗅覚)

(触覚)

(視覚)

(聴覚)

食味

雰囲気・気温・湿度

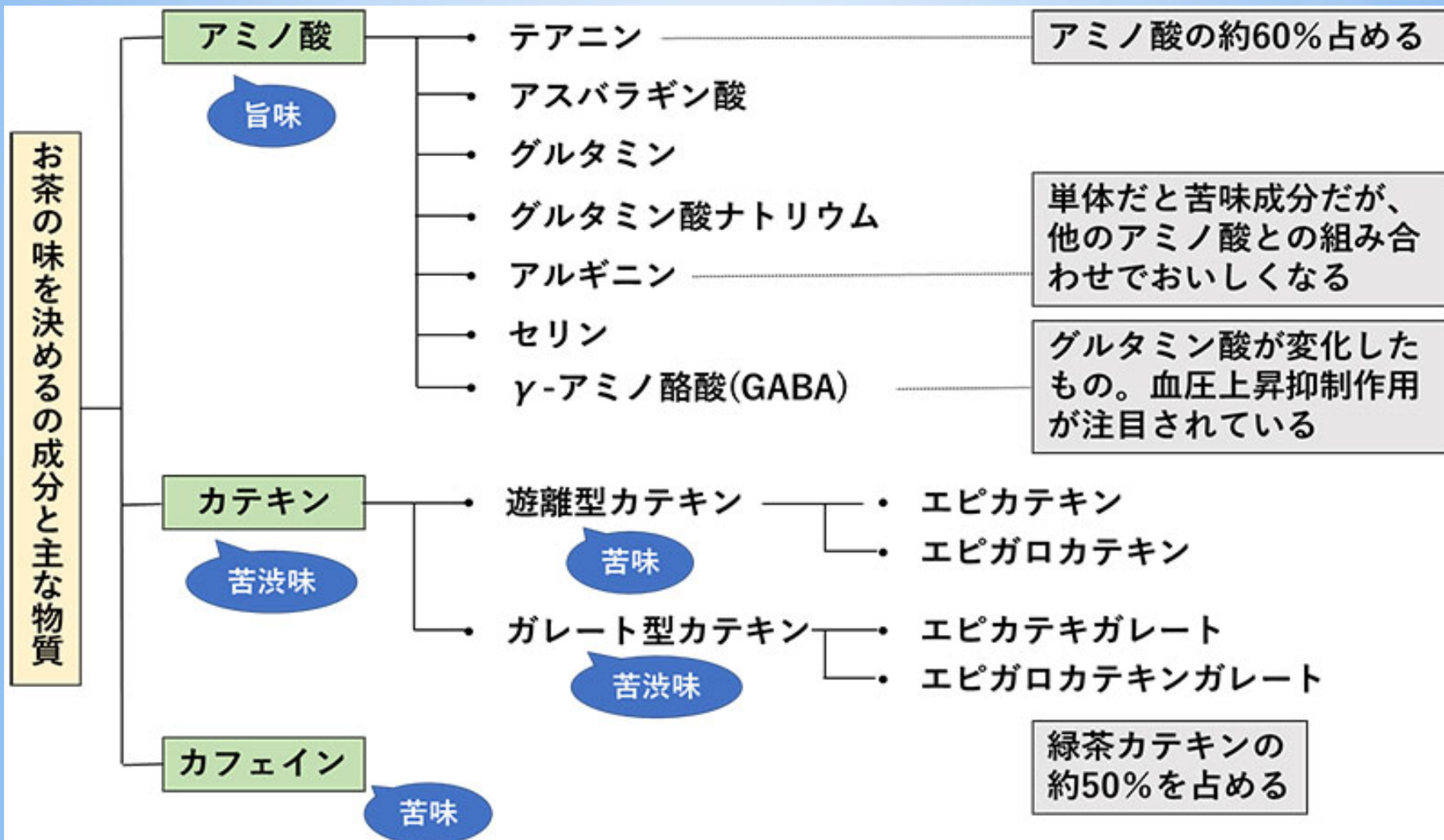
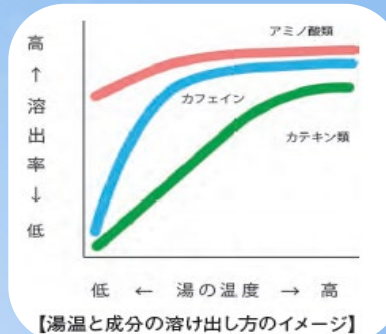
食習慣・食文化

健康状態・心理状態

(環境など)

おいしさ

お茶の基本味は主にアミノ酸類、カテキン類、カフェインで決まる



茶の香りの主要香気成分

☆茶の香りの主要成分 (日本茶インストラクターH.Pより)

煎茶の香り成分

- ・新茶の青々しい香り → 青葉アルコール
- ・新茶の花のような香り → リナロール、
ゲラニオール、シズジャスモン
- ・古茶の香り → 1-ベンテン-3オール、
2,4ヘプタジノール
- ・火入れの香り → カルボニル化合物

玉露の香り成分

- ・青のりの深い香り → ジメチルスルフィド

焙じ茶の香り成分

- ・焙煎香 → ピラジン類、フラン類、ピロール類

包種茶と烏龍茶の香り成分

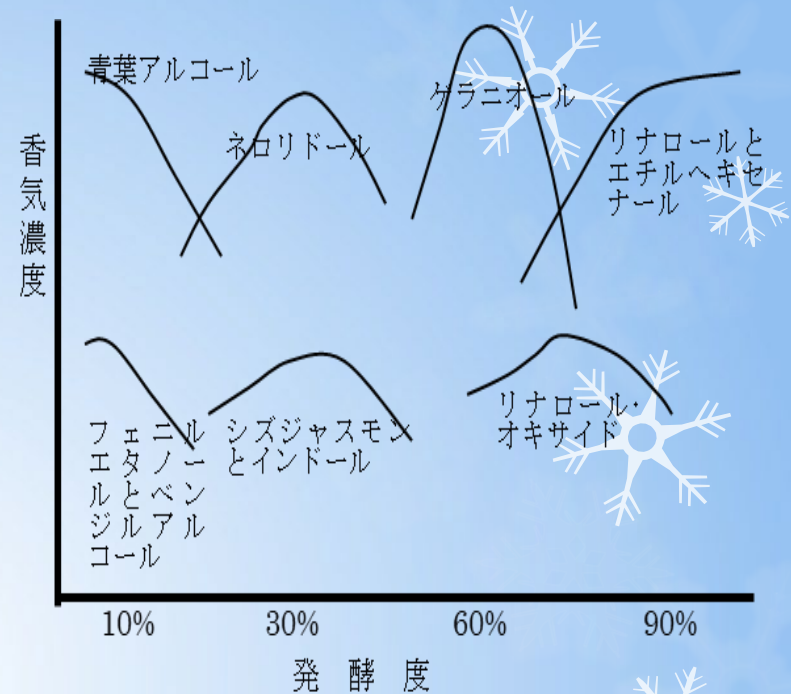
- ・烏龍茶の花のような香り → ネロリドール、ジャスモン酸メチル、インドール

紅茶の香り成分

- ・花のような香り → リナロール、ゲラニオール
- ・爽やかな鈴蘭の香り (セイロン紅茶の特徴) → リナロールオキシサイド
- ・バラのような香り (ダージリン紅茶、中国紅茶の特徴) → ゲラニオール

微生物発酵茶の香り成分

- ・碁石茶や阿波番茶の香り → 乳酸メチル、アセトン



発酵度の違いによる香気発揚の概略(光岡・中国茶の知識)

目的に合った評価法の導入

① レベルの向上を目指した評価法

標準茶あるいは想定目標品質を満点とし、減点により評価(大部分の品評会)

⇒**減点法**

② 新茶種や新香味の導入を目指した評価法

社会的ニーズ、目的、志向に適合したものを選定(商品開発、育種分野など)

⇒**適合法、選定法**

③ 特性の把握を目指した評価法

各々の持つ特性を明らかにする。主に品質表示や説明に応用される(商品特性評価など)

⇒**加点法、説明法**

④ 競技性を重んじた場合の評価法

優劣を決める場合には絶対評価法が多い

⇒**減点法(減点法 + 加点法も有り)**

代表的な評価法例

品評会の種類	茶の種類	評価法	備考
全国茶品評会	荒茶	減点法	相対評価
日本茶Award	仕上げ茶	基本点＋加減点法	絶対評価
国際銘茶品評会			
世界緑茶コンテスト	商品	減点法	絶対評価
その他、商品特性把握	商品	加点法	個別評価

品評会の種類による利点・欠点など

減点法：審査が容易。目標値の設定が困難。新茶種や新香味には応用しにくい

加点法：審査員によるばらつきが出る。加点項目が不明確。

基本点＋加減点法：最初にクラス分類配点、その後に加減点数。減点法と加減点法の折衷法

外観順位並替方式：時間の短縮が可能。外観と香味に相関の高いことが前提

絶対評価：審査員の資質が重要。審査順位はつけにくい。

商品特性把握：コメントが重要。プラスイメージの表現が不足。

お茶の魅力を消費者にわかりやすく伝えるための評価

各々の茶が持つ特性を誰にでも理解できる用語で説明することが必要

⇒説明法、コメント法、キャラクターホイールの活用



心向樹さんの
品種茶シリーズ