平25.6.3

香味向上を目指した茶栽培・加工工程への光技術等の活用と実用化に関する研究

1　白葉茶の開発
2　高香味発揚茶の開発

研究グループ:産学官民の連携

試験場　茶業研究センター　：　茶の生産技術
大　学　静岡大学、静岡県立大学　：　科学的なエビデンスの付与
企　業　スタンレー電気(株)、ダイオ化成(株)、カワサキ機工　：　実用化
生産者　JAハイナン、静岡本山釜炒茶研究会　：　地域振興

白葉茶の開発

これまでの主要成果

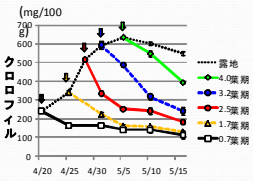


図　被覆開始日とクロロフィル含量

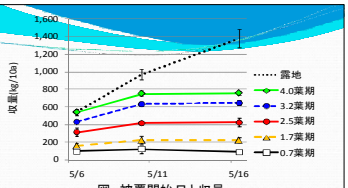
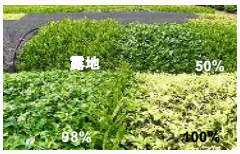
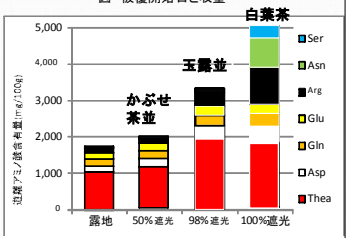


図　被覆開始日と収量





遮光率と新芽のアミノ酸含有量の比較

白葉茶の開発

昨年度、JAハイナンで現地実証

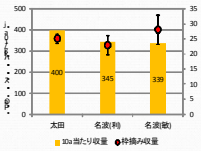


図1　収量性

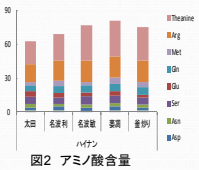


図2　アミノ酸含量

名波(利)氏の摘採の様子

JAハイナンでの荒茶審査

・生葉715kgから白葉茶を119kg試作。「白葉美人」として商標登録し、1000円/30gの販売価格で完売。

白葉茶の開発

本年度、県下に事業展開

25年度の達成目標とフェーズⅢの取り組み

		25年度の達成目標	フェーズⅢの取組み
白葉茶	技術課題	(茶研・白葉茶研究会) 栽培技術の実証 (茶研) 生産マニュアルの作成	(カワサキ機工・茶研) 被覆用茶園管理機械の開発(国補事業24～26) (茶研) 加工技術の確立(苦渋味、水色、香味)
	商品化	(白葉茶研究会・茶研) 差別化方法の策定 (新カテゴリー、品質基準)	(JAハイナン、企業、研究会) 商品形態、適切な淹れ方、販売ルートの確立 コンテスト出展、生産量の拡大 (ダイオ化成) 被覆資材の事業化 (カワサキ機工) 茶園管理機械の事業化

★白葉茶の現地実証試験と研究会
・18ヶ所:JAハイナンを含め9企業、9個人で研究会設立
　牧之原市(JAハイナン)、静岡市8、藤枝市4、島田市、川根本町、富士宮市、袋井市、磐田市
・試験茶園の総面積:85アール
　一番茶(4～5月)
・白葉茶協議会(仮称)設立の検討
　ブランド化戦略や品質規格づくり

新領域のお茶
【静岡白葉茶】
として　ブランド化

今後の展開　(白葉茶)

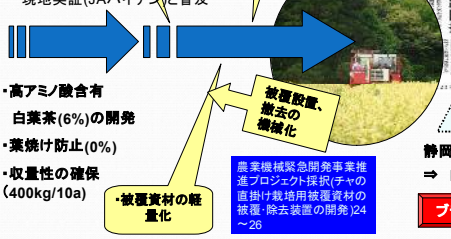
・持続的白葉茶生産技術の確立

科学的エビデンスに裏打ちされた差別化
・白葉化要因解析
・成分変動解析

・機能性の付与
・嗜好性の評価

テーマ3との連携

現地実証(JAハイナン)と普及



・高アミノ酸含有
　白葉茶(6%)の開発
・葉焼け防止(0%)
・収量性の確保
(400kg/10a)

・被覆資材の軽量化

被覆設置、撤去の機械化

農業機械緊急開発事業推進プロジェクト採択(チャの直掛け栽培用被覆資材の被覆・除去装置の開発)24～26

静岡県内に波及
⇒　白葉茶協議会の設立

ブランディングの強化