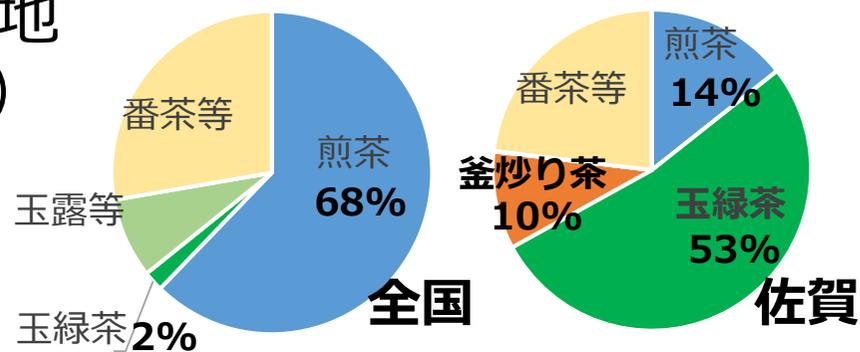


佐賀県の特徴的な茶種 釜炒り茶と玉緑茶

- 全国でも有数の歴史ある茶産地
- 茶生産量全国 8 位 (1,170 t)
- **玉緑茶**と**釜炒り茶**の産地



茶種別生産量

	煎茶	玉緑茶	釜炒り茶
形と色			
製法 成形工程	蒸し 強く揉み込む	蒸し 自然に撚れる	釜炒り 直火乾燥多い
香味	—	煎茶と類似 香味はやわらかく煎が効く	香ばしい釜香 渋みなくさっぱり

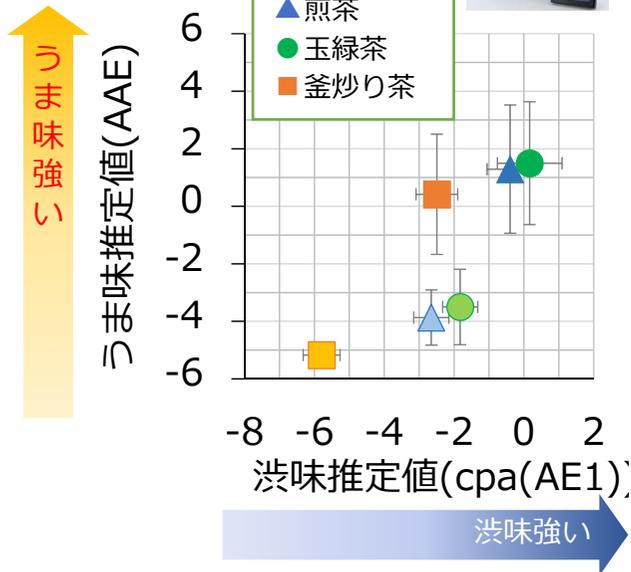
最後の成形
工程だけ
が違う

煎茶や他産地との香味の違いを客観的に示せないか!?

釜炒り茶・玉緑茶の味 ～煎茶と比べて～

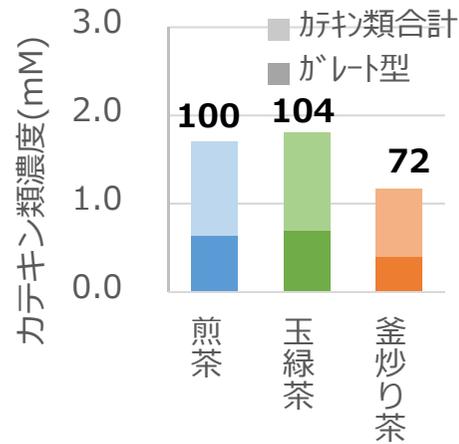
うれしの茶の特徴的な茶種である『釜炒り茶』と『玉緑茶』が『煎茶』と比較して、味や成分濃度にどのような差があるのか？

味覚センサー



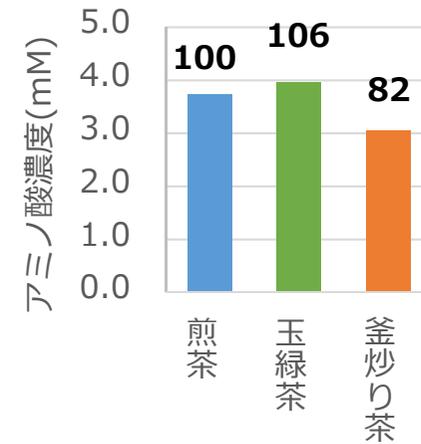
玉緑茶 うま味・渋味ともに同等
釜炒り茶 うま味は同等・渋味弱い

カテキン類 (渋味成分)



玉緑茶 カテキン類・アミノ酸ともに同等
釜炒り茶 カテキン類が少ない・アミノ酸は比較的溶出

アミノ酸 (うま味成分)

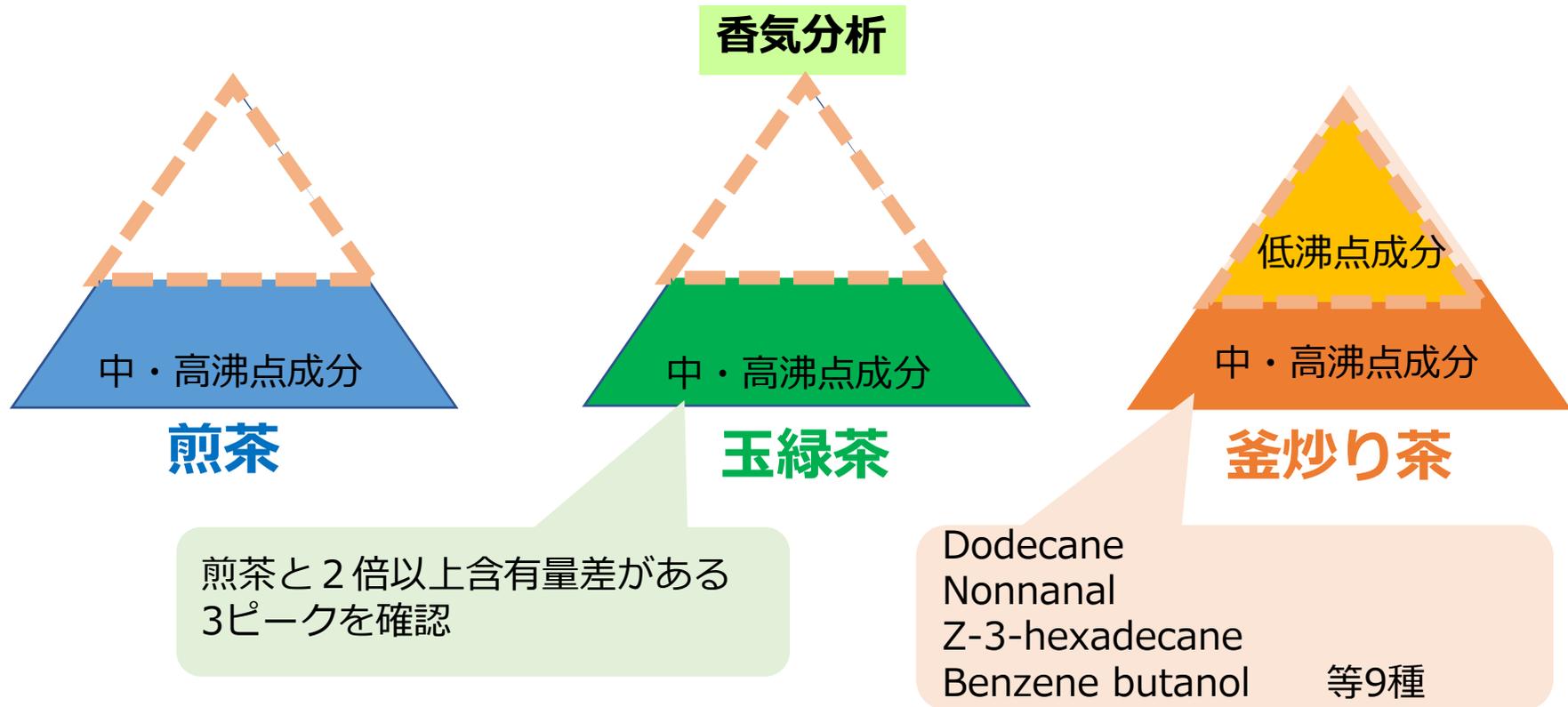


釜炒り茶 渋味がなくうま味を感じやすい！

玉緑茶 うま味や渋みは煎茶と変わらない

釜炒り茶・玉緑茶の香り ～煎茶と比べて～

うれしの茶の特徴的な茶種である『釜炒り茶』と『玉緑茶』が『煎茶』と比較して、香気成分にどのような差があるのか？



釜炒り茶 “特有の香ばしい釜香”を生む香気成分が見つかった

玉緑茶 煎茶との香りの違いを示せる可能性 ⇒今後さらに研究

うれしの茶の品質 ～他産地との比べて～

「うれしの茶」の強みとは何か？
他産地と比べてどのような品質差があるのか？



同店舗（5店）
同価格（1000円/100g）
の産地別の仕上げ茶を収集

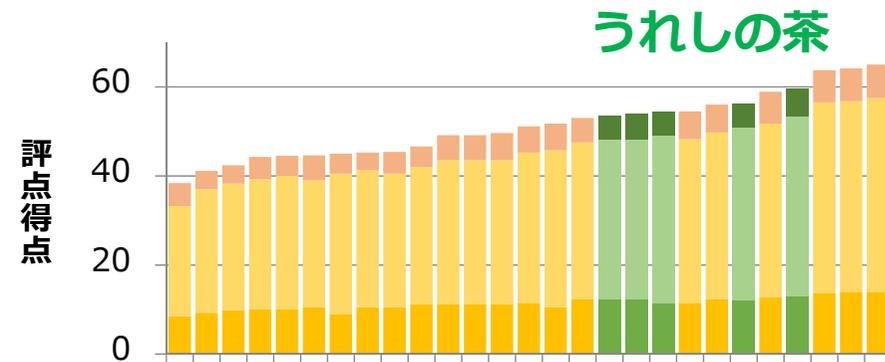


流通業者による評価

成分分析 (n=5)

	全窒素	繊維	タンニン
狭山茶	5.6	19.2	14.4
静岡茶	6.2	16.7	14.0
宇治茶	6.5	17.7	10.7
八女茶	6.4	17.3	11.9
嬉野茶	6.8	15.4	12.2
知覧茶	6.4	17.2	11.3
全体	6.4	17.0	12.2

官能評価



うれしの茶の成分は最良
全窒素が高い = うま味成分が多い◎
繊維が低い = 若く柔らかい芽◎

うれしの茶の評価は安定して高かった
評価コメント

うま味が強い、さわやかな味や香り
雑味なく飲みやすい

【まとめ】 嬉野茶のアピールポイント

釜炒り茶

渋味がなくうま味を感じやすい

- 味覚センサーの分析値
- カテキン類の溶出が抑制

特有の香ばしい釜香

- 低沸点香気成分を有する
- Dodecane等9種の特有の香気成分



玉緑茶

うま味が強い

- 全窒素成分含有量が多い

さわやかで飲みやすい

- 香気には特有の3ピーク
- 繊維含有量が少ない



今後、県内茶商による販促での活用を進めたい