



農研機構提供

バトンでつなぐ お茶の品種づくり

あざやかな緑色がきれいな日本茶。近年、うま味にすぐれたもの、香りがよいもの、健康をサポートする機能を持ったものなど、バラエティー豊かな品種が次々と登場しています。お茶の魅力について探りました。

いれ方ひとつで味わい豊かに

静岡県島田市にある農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）の金谷茶業研究拠点を7月の中旬に訪れると、かまぼこ状にとのえられた茶畑が青々と広がって

茶畑では「せいめい」などさまざまな品種のお茶が育てられています＝静岡県島田市の農研機構

りがしませんか？」

「こちらはアントシアニン（赤ワインなどにふくまれるポリフェノールの仲間）が入っているので赤いお茶になります」

3種類のお茶は、緑色があざやかでうま味が強い「せいめい」、花のような香りの「そうふう」、めずらしい赤色の「サンルージュ」。どれも農研機構が品種改良したお茶です。

吉田さんは「今回は特徴が大きくちがう3種類のお茶を選んできました。栽培の方法や産地のちがいだけでなく、いれ方ひとつでも味わいが変わってくるのが日本茶です」と話します。

古くから飲まれてきたお茶ですが、品種改良が始まったのは明治時代になつてからです。

お茶の木は自分の花粉をめしべにつけて種をつくることができせん。枝が伸びたら切つて、土に植える「挿し木」と呼ばれる方法で増やします。この方法が開発され、大量生産ができるよう

になりました。現在、全国で栽培されるお茶のうち、7割を占めるのが「やぶきた」という品種です。明治時代に民間の人がつくったお茶ですが、品質がよいことから全国に広がりました。

その一方、多様化する消費者の

産ができるよう

になりました。現在、全国で栽培されるお茶のうち、7割を占めるのが「やぶきた」という品種です。明治時代に民間の人がつくったお茶ですが、品質がよいことから全国に広がりました。

その一方、多様化する消費者の

確率は1万5000分の1！

吉田さんは20年以上にわたり、「さえあかり」や「しゅんたろう」といった品種の育成を担当。今年3月に品種登録された「せいめい」の育成チームのリーダーをつとめました。

お茶の品種づくりも長い年月がかかります。うまく品種の登録までこぎ着けるのは高めにみても1万5千分の1の確率にすぎない、といいます。

「せいめい」も交配から登録まで28年かかりました。これまでに13人の研究者がかかわり、すでに定

てほしい」と話しています。



吉田克志さん

費者の

ニーズにこたえようと、新たな品種づくりが続けられ、これまで国や民間合わせて150以上にのぼる品種がつくられてきました。

年退職した人もいます。吉田さんは「お茶の育成はバトンリレーです。私も先輩からバトンを受けついで取り組んできました。そして、次の研究者にバトンを渡します」といいます。

お茶の魅力について、吉田さんは「日本茶の特徴は『緑』と『うま味』。茶の葉を蒸して新鮮な色を残すのは日本の技術そのものです。いれ方やつくる方法を工夫することで、多様性をもつて広がってきています。自分好みのお茶を探してほしい」と話しています。

夏におすすめ 水出し緑茶

暑い夏には、つめたい水でいれた「水出し緑茶」がおすすめです。

金谷茶業研究拠点でユニット長をつとめる物部真奈美さんによると、お茶はつめたい水でじっくりいれると、しぶみの強いカテキンや、苦みのあるカフェインが出にくくなります。その分、あまみとうま味が引き立つので、「お湯でいれた時とは味が変わります」といいます。

さらに、物部さんは「水出し緑茶が持つ、体の抵抗力を上げる効果の研究が進んでいます。物部さんは「おいしいだけでなく、体にもやさしい水出し緑茶。ぜひ試してみてくださいいかがでしょうか」と話しています。

物部さんは「おいしいだけでなく、体にもやさしい水出し緑茶。ぜひ試してみてくださいいかがでしょうか」と話しています。



物部真奈美さん

水出し緑茶のいれ方は簡単！



きれいな緑色がのどをうるおします＝農研機構提供

- 1 茶葉とポットを用意し、少し多めの茶葉をポットに入れ、つめたい水を入れます。水100mlに茶葉3g（ティースプーンに山盛り1杯）が目安です
- 2 あとは冷蔵庫で1時間以上ひやしておくだけ
- 3 その日のうちに飲み切ってください

※つめたい水の代わりに水でいれる「水出し緑茶」ならさらに味わい豊かに