

福岡県は**全国茶品評会(玉露の部)**で、23年連続産地賞を獲得



外観、香気、水色、滋味について

全国の茶の専門家が官能評価

令和5年度

(116点出品) 1等(7点)

2,3等(28点)

等外(81点)

落札価格(1kg当たり)

111万円



1万円未満

一般消費者が
判別することは
難しい

茶の品質評価方法・・・客観的に評価できる技術が必要

	人による官能評価	機器による化学分析値
メリット	<ul style="list-style-type: none">・ 総合的に評価・ 短時間で結果が判明	<ul style="list-style-type: none">・ 客観的・普遍的評価・ 分析条件は同じ
デメリット	<ul style="list-style-type: none">・ パネリストの主観的評価・ 熟練を要する・ 個人差や体調による影響・ 水のpHなどによる影響	<ul style="list-style-type: none">・ 分析に手間・時間を要する・ 分析値が品質に及ぼす影響

人による官能評価と機器による化学分析値との相関を検討し
客観的かつ簡易・短時間に品質を判別できる技術

材 料

令和元年～4年に福岡県八女地域で栽培され、
第73～76回全国茶品評会に出品された玉露 156点

1) 内容成分の測定

方 法

荒茶を粉体粉碎機(CSM-F1 : UDY(株))で粉碎し
0.5mm角のメッシュで粒度を調整

茶成分分析計(GTN-9 : 静岡製機(株))を用い,全窒素,遊離アミノ酸
テアニン,繊維,タンニン,カテキン,カフェイン,ビタミンCを測定



粉体粉碎機
CSM-F1



茶成分分析計
GTN-9

2) 外観色の測定

分光測色計(CM-5 ; コニカミノルタ(株))を用いて、荒茶と粉茶の明度 (L^*) ,色度 (a^* 、 b^*) ,彩度 (C^*) ,色相角度 (h) を測定

3) 統計処理

統計処理ソフト (エクセル統計 ; BellCurve) を用いて多重分析および判別分析などを実施

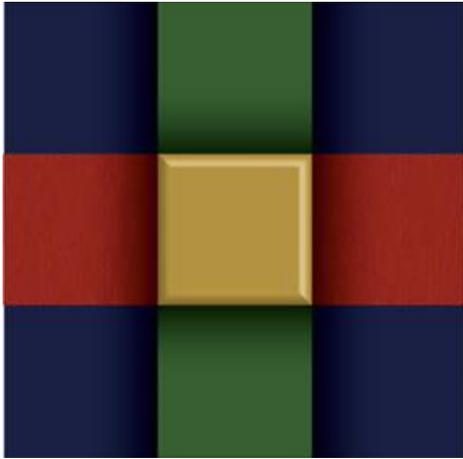


分光測色計
CM-5



- ・ 説明変数に内容成分と外観色（粉茶）を選択すると
単年度では等級の違いをほぼ判別できた
- ・ 4か年分のデータから判別関数を構築すると
1等は約94%，全体は約91%判別できた
- ・ 構築した関数をクロスバリデーション法により評価すると
同等の予測的中率が得られた

茶成分分析計および分光測色計を用いることで
玉露の品質を判別・予測できる



八女茶発祥600年、伝統を継承する。

今年の全国茶品評会は福岡で開催

玉露の部は、No. 1, 産地賞とも福岡県です