

紅茶及び半発酵茶用新品種 ‘べにふうき’の育成

誌名	野菜・茶業試験場研究報告. B, 茶業
ISSN	09166858
著者名	武田,善行 和田,光正 根角,厚司
発行元	農林水産省野菜・茶業試験場
巻/号	7号
巻号補足	
掲載ページ	p. 1-11
発行年月	1994年3月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター

Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council
Secretariat



紅茶及び半発酵茶用新品種‘べにふうき’の育成

武田 善行・和田 光正・根角 厚司

(平成5年8月5日受理)

A New Cultivar ‘Benifuuki’ for Processing of Black Tea and Semi-fermented Tea

Yoshiyuki TAKEDA, Kosei WADA and Atsushi NESUMI

Synopsis

A new cultivar ‘Benifuuki’ developed for the processing of black tea and semi-fermented tea was registered as ‘Tea Norin 44’ by MAFF in 1993.

‘Benifuuki’ is a late medium budding cultivar with a high yielding ability and high resistance to winter cold. It is particularly suitable for the processing of black tea and semi-fermented tea.

Key words : tea breeding, tea cultivar, black tea, semi-fermented tea.

I 結 言

現在国内では紅茶の生産はほとんど行われていないが、安定した需要があり、1987年頃までは消費量が年間7,000~8,000トンのレベルで推移していた。ところが1988年からはその需要が毎年1,500~2,000トンのペースで増え、1990年以降は14,000トン前後で安定している。これはわが国の茶の総消費量の12%を占める。この紅茶の消費量の増加は、従来通りポットあるいはティーバッグなどの方法で飲む以外に、紅茶浸出液を缶ドリンク、ペットボトルなどで消費する形態が大きく伸びたことによっている。このようなことから地域の特産品として国産紅茶を再評価する動きが出ており、一部の地域では生協などと提携して成功している農家もみられ

る。こうした情勢の変化に伴って、国内で栽培しやすく、多収で品質のよい紅茶用品種の育成が求められている。

一方、ウーロン茶をはじめとする半発酵茶の需要は、1980年前後に一時的なブームから消費が大きく伸びた時期があったが、その後間もなく下火になった。しかし、1984年に缶ドリンクのウーロン茶が開発されてからは急激に需要が伸び、現在では22,000トン、わが国の茶の総消費量の18%を占めるまでになり、その嗜好は一般消費者に定着した感がある(竹尾, 1992)。

しかしながら、わが国にはこれら半発酵茶に適する品種がなく、香気の高い半発酵茶用品種の育成に対する要望が高い。半発酵茶にする場合、その香気は日本在来種由来の品種では発揚が難しく、アッサム種あるいは中国種の持つ花香、清香などの香気特性を導入することが重要である(竹尾, 1982; 原, 1987, 築瀬, 1987)。このよ

うなことから香気の優れた紅茶用育成系統の中から、半発酵茶に適するものを選抜・育成することを計画した。その結果、収量性、品質が共に優れ、国内の広い地域で栽培可能な紅茶及び半発酵茶向き品種‘べにふうき’を育成したのでその概要を報告する。

系統適応性検定試験実施場所：高知県茶業センター（現高知県農業技術センター茶業試験場）、熊本県茶業試験場（現熊本県農業研究センター茶業研究所）。

II 育成経過

‘べにふうき’は1965年に茶業試験場枕崎支場（現野菜・茶業試験場久留米支場）において耐寒性が高く、多収で品質の優れた紅茶用品種を育成することを目的に、紅茶としての品質が優れる‘べにほまれ’を母親に、耐寒性と香気の優れるインドからの導入種‘枕C d 86’を父親として交配を行い、その雑種実生集団の中から選抜された栄養系品種である。1966年10月に採種、同年12月に温室内に播種した。1967年秋に圃場に定植し、1973年までF₁18991の個体番号で個体養成を行い、その間栽培特性と紅茶品質をもとに一次、二次の個体選抜を行った。選抜個体は1974年6月に挿木を行って苗床選抜試験を実施した。1975～80年までは、系統としての能力を検定するために個体番号と同じF₁18991の系統名で系統比較試験第24群の中で試験を行った。その結果、栽培特性及び紅茶品質が優れることを認めたので1981年3月に‘枕崎3号’の系統名で三重、高知、熊本の各県の系統適応性検定試験に繰り入れた。三重県での試験は裂傷型凍害の発生により途中で中止したが、高知県では栽培特性、収量、紅茶品質等の調査を行い、熊本県では紅茶品質の調査を実施した結果、紅茶品種として耐寒性、収量性、品質及びその他の栽培特性が優れることを認めた。

一方、育成地では1981年の系統比較試験終了後も収量及び紅茶品質の調査を実施したが、1987年からは半発酵茶としての品質検定も並行して行った結果、半発酵茶としても極めて優れることが明らかになった。このため1993年2月の「茶新品種候補検討委員会」並びに「野菜・茶業試験研究推進会議」において検討が行われ、茶の新品種登録候補として、命名登録申請をすることとした。1993年6月3日付で農林水産省育成農作物新品種命名登録規定に基づき‘べにふうき’と命名、同年7月‘茶農林44号’として登録、公表された。種苗法による品種登録は現在申請中である。

本品種の育成関係者及び担当期間は次のとおりである。

育成担当者（担当期間）：勝尾 清（1965～67）、安間舜（1965～74）、鳥屋尾忠之（1965～81）、松下 繁（1965～79）、家弓實行（1965～74、1978～81）、武田善行（1975～83、1989～92）、近藤貞昭（1981～86）、築瀬好充（1981～84）、池田奈実子（1984～88）、八戸三千男（1984～88）、和田光正（1986～92）、根角厚司（1987～92）。

III 特性の概要

1 形態的特性

分枝角度が大きいため樹姿は開張型を示す。株張りが優れ、幼木期における摘採樹型への仕立ては容易である（表-1）。成葉は長だ円形でやや大きく、葉色は黄緑色で光沢は中程度である（表-2）。摘採期の新葉は緑黄色で比較的大きく、形はやや長だ円形を示す。新葉の毛茸は‘べにひかり’、‘やぶきた’同様裏面全体に密生しており、葉質はやや柔らかい（表-3）。

2 栽培的特性

a 生育特性

挿木発根性は良好で、定植後の活着もよい。幼木期の生育は樹高、株張りとも対照の‘べにひかり’より優れ、特に定植2～3年目における生育がおう盛である（表-4～5）。このため、定植4年目から本格的な摘採が可能であるが、収量が安定し成園化するのには6年目からである。本品種は幼木期に多肥栽培を行うと秋遅くまで生長を続け、暖地では初冬期の寒波で裂傷型凍害を受け易くなる。このため幼木期には秋肥の量をやや抑えるか、施肥時期を早めに切り上げるなどの対策が必要である（岡本ら、1979）。

b 早晩性

萌芽期は晩生の‘べにひかり’に比べて暖地の枕崎では平均9日早く、摘採期は7日早い。これは緑茶用中生品種‘やぶきた’に比べて萌芽期で3日、摘採期で1日遅いことから、中生品種の中のやや遅いグループに属する。一方、温暖地の高知県では、萌芽期は‘べにひかり’より4日早く、摘採期は1日早い程度で、やや晩生になる傾向を示した（表-6）。紅茶あるいは半発酵茶の場合には、早晩性による価格変動が比較的小さいことから、暖地に比べ温暖地でやや晩生になることは霜害を回避する上で有利である。また、このことは紅茶あるいは半発酵茶と

表－1 樹体の特性

品 種 名	早晩性	樹 姿	樹 勢	株張り	枝条の太さ	節間長	分枝角度	着葉角度	秋芽の停止期
					mm	cm			
べにふうき	中晩生	間 張	強	極 良	3.2	3.2	49	46	やや遅い
べにひかり	晩 生	中 間	強	良	3.2	4.0	43	44	中
やぶきた	中 生	やや直立	やや強	やや良	3.0	2.9	38	47	中

表－2 成葉の特性

品 種 名	形 状	葉長	葉幅	葉面積	葉形 ^a 指数	厚さ	葉色	光 沢	葉面のしわ	内折度	反転度
		cm	cm	cm ²		mm					
べにふうき	長 だ 円	10.2	4.5	24.7	2.27	0.39	黄緑	中	中	中	中
べにひかり	長 だ 円	10.6	4.4	25.7	2.41	0.32	黄緑	やや多	中	中	中
やぶきた	長 だ 円	9.3	3.7	21.6	2.46	0.28	緑	やや多	やや多	中	中

^a 葉長／葉幅

表－3 新葉の特性

品 種 名	形 状	大 き さ	厚 さ	色	光 沢	葉 質	毛茸分布	毛茸の多 少
べにふうき	やや長だ円	やや大	やや厚	黄緑	中	やや軟	全面	多
べにひかり	長 だ 円	やや大	中	黄緑	やや多	やや軟	全面	多
やぶきた	長 だ 円	中	中	緑	やや多	軟	全面	多

表－4 育苗圃における苗の特性

品 種 名	活着率 (%)	樹 高 ^a	分枝数 ^a	均整度 ^a
べ に ふ う き	95	中	中	中
べ に ひ か り	100	中	多	中
や ぶ き た	87	中	多	中
べ に ほ ま れ	90	中	少	中

注：育成地における挿木1年目（1974年）の成績。

^a 5段階で評価，樹高（高，やや高，中，やや低，低），分枝数（多，やや多，中，やや少，少），均整度（良，やや良，中，やや不良，不良）。

表—5 幼木期の生育

試 験 場 所	品 種 名	活着率	樹 高			株 張 り		分枝数
			1年目	2年目	3年目	2年目	3年目	1年目
		%	cm	cm	cm	cm	cm	本
茶 試 枕 崎 支 場 ^a	べ に ふ う き	100	36.7	33.0	48.0	28.0	74.0	8.2
	べ に ひ か り	91	34.3	28.0	39.0	25.0	54.0	9.2
高 知 県 茶 業 セ	べ に ふ う き	100	20.0	67.0	107.0	36.0	72.0	5.0
	べ に ひ か り	93	19.0	42.0	62.0	32.0	57.0	4.0

^a 定植2年目、3年目に台風の被害を防ぐため7、8月に地上25～30cmでせん枝を行った。

表—6 萌芽期及び一番茶摘採期(月、日)

1) 育成地(枕崎)

品 種 名	(樹 齢)	1979 (5)	1980 (6)	1986 (12)	1987 (13)	1988 (14)	1989 (15)	1990 (16)	1991 (17)	1992 (18)	平均	べにひかり との差(日)
べにふうき	萌 芽 期	3.22	3.19	3.23	3.29	3.30	3.17	3.17	3.22	3.25	3.23	— 9
	摘 採 期	4.23	4.21	—	4.27	4.27	4.14	4.27	4.22	4.21	4.23	— 7
べにひかり	萌 芽 期	3.29	3.29	4.7	4.4	4.5	3.31	4.1	3.27	3.29	4.1	0
	摘 採 期	5.1	4.30	—	5.3	5.2	4.26	4.27	4.30	4.30	4.30	0
やぶきた	萌 芽 期	3.26	3.15	3.23	3.27	3.26	3.15	3.16	3.17	3.19	3.20	—12
	摘 採 期	4.27	4.23	—	4.25	4.25	4.18	4.21	4.19	4.19	4.22	— 8
べにほまれ	萌 芽 期	4.1	3.29	4.6	4.3	4.6	3.31	3.30	3.29	3.30	4.1	0
	摘 採 期	5.4	4.30	—	—	4.28	4.28	5.1	—	—	4.30	0

2) 高知県茶業センター

品 種 名	(樹 齢)	1984 (4)	1985 (5)	1986 (6)	1987 (7)	1988 (8)	平均	べにひかり との差(日)
べにふうき	萌 芽 期	4.4	3.31	4.2	4.5	4.1	4.3	— 4
	摘 採 期	5.3	5.4	5.13	5.7	5.6	5.7	—17
べにひかり	萌 芽 期	4.9	4.2	4.9	4.7	4.4	4.7	0
	摘 採 期	5.6	5.4	5.13	5.7	5.6	5.8	0

緑茶製造の両方を行う場合には、暖地では主に早生品種、温暖地では中生品種との労力上の競合、特に‘やぶきた’との競合が避けられるので有利である。

c 耐病性

耐病性は中山間地の高知県茶業センターでもち病の発生した年があるが、対照の‘べにひかり’に比べてやや発病が多い程度にとどまり、実際上はほとんど問題にはならなかった。

炭そ病及び輪斑病等主要病害に対しては非常に耐性が高く、現在のところ特に目立った病害は認められていない(表-7)。

表-7 耐病性

品 種 名	炭そ病 ^a	炭そ病 ^b	輪斑病 ^c	もち病 ^d
べにふうき	1.0	1.2	強	1.8
べにひかり	1.0	1.3	強	1.4
やぶきた	3.7	—	弱	—
べにほまれ	1.0	—	強	—

^a 育成地における1976, 80, 89年の平均,

^b 高知県茶業センターにおける1982~88年の平均,

^c 育成地における1988, 89年の平均,

^d 高知県茶業センターにおける1982, 83, 84, 87, 88年の平均。

炭そ病, もち病は圃場での自然発病の観察により次の基準で調査, 1(強)→5(弱)。

輪斑病は分生孢子の人為接種検定法によった。

d 耐寒性

冬期の耐寒性は比較的高く, ‘やぶきた’よりもやや弱い。‘べにひかり’と同程度の強さがあり, 系適場所の熊本県あるいは高知県でも冬期に特に目立った寒害は認められなかった(表-8)。正確な調査は行っていないが, 静岡県金谷町にある野菜茶試の圃場でも茶栽培部育種研究室が1986~88年に行った観察では厳寒期に寒害の被害がほとんど認められなかったことから, 静岡県以西の平坦地では十分栽培可能と思われる。しかしながら, 幼木期に秋芽が遅くまで伸びた場合には, 暖地型寒害の一種である裂傷型凍害を受ける危険性があるので注意を要する。三重県茶業センターでの系適試験では, 定植2年目に主幹地際部に裂傷が多発したため試験を中止している。

表-8 耐寒性

品 種 名	寒害 ^a	寒害 ^b	耐凍性 ^c	耐凍性 ^d	裂傷型凍害 ^e
べにふうき	1	1.3	2	2	1.0
べにひかり	3	1.1	2	2	1.0
やぶきた	—	—	1.5	1.5	—

^a 1978年2月に育成地で行った圃場観察,

1(無)→5(甚)。

^b 高知県茶業センターで1981~88年に行った圃場観察の平均, 1(無)→5(甚)。

^c 育成地で1980年1月に-7, -9℃で2時間処理。

^d 育成地で1992年1月に-10, -12℃で2時間処理。被害程度の判定, 1(無)→9(甚)。

^e 高知県茶業センターでの1981年, 82年の調査の平均, 1(無)→5(甚)。

3 収量性

生葉収量は‘べにひかり’に比べて各茶期とも優り, 多収型である(表-9)。育成場所の枕崎では収量水準が系適場所の高知県に比べて低かったが, これは当初試験を行った鹿籠試験地(鹿児島県からの借地, 枕崎市東鹿籠)が定植4年目に当たる1979年に鹿児島県に返還されたため, 系統比較試験第24群を枕崎支場のある別府圃場に移植したことに起因する。枕崎における対照品種‘べにひかり’の収量が一般的に10a当たり700~900kgであることから, 成園では高知県茶業センターの試験と同様, 一・二番茶で1,000kg近い生葉収量をあげることが可能と考えられる。‘べにふうき’の多収性は‘べにひかり’と比較して単位面積当たりの芽数が多いことと, 株張りが良いため摘採面積が広いことに起因するものと思われる(表-10)。

4 製茶品質

‘べにふうき’の紅茶品質は極めて良好で, 対照品種の‘べにひかり’と比較して一, 二, 三番茶を通して外観(形状, 色沢, 殻色), 内質(香氣, 水色, 滋味)ともに優れている(表-11)。特に母親として用いた‘べにほまれ’に似て濃厚な滋味と深紅色の水色を持ち, また父親として用いた‘枕C d 86’の清香も併せ持っているのが特徴である。発酵性が良く(表-12), 紅茶浸出液が冷える時にタンニン物質が結晶化して白濁する, いわゆるクリームダウンの現象が顕著に認められる(和田ら, 1991)。

わが国には半発酵茶用の専用品種はないが, これまで

の試験から紅茶用品種‘べにひかり’が最も適していることから、ここでは対照品種として比較検討した。半発酵茶としての‘べにふうき’は外観(形状、色沢)、内質(香气、水色、滋味)とも‘べにひかり’より優り、‘鉄観音’に似た明るい橙紅色の水色と特徴ある高い芳香を持ち、渋味は強いが独特のうま味がある(表-13)。形状はやや大柄になりやすいが、色沢は黒味を帯びた紫紅色でツヤがある。

呈味成分では、母親の‘べにほまれ’に似てタンニン含量が比較的高く(表-14)、夏茶ではやや渋みが強くなるが、香气は一層高まることから、一番茶と夏茶(二・三番茶)との配合を行うことにより品質面で相互に補完しあうため、紅茶及び半発酵茶共に品質の向上が図られる。また茶業経営上からは、一番茶を半発酵茶とし、二・三番茶は品質の良い紅茶にする方法もよいと考えられる。

表-9 生葉収量

1) 育成地(枕崎)

品 種 名	茶 期	5 年 生	6 年 生	平 均	比 率
		kg/10 a	kg/10 a	kg/10 a	%
べにふうき	一番茶	204	332	268	146
	二番茶	—	251	251	—
	三番茶	263	129	196	116
べにひかり	一番茶	165	203	184	100
	三番茶	227	110	169	100

注：1975年定植，比率は‘べにひかり’に対する百分比(%)。

2) 高知県茶業センター

品 種 名	茶 期	4 年 生	5 年 生	6 年 生	7 年 生	8 年 生	平 均	比 率
		kg/10 a	kg/10 a	kg/10 a	kg/10 a	kg/10 a	kg/10 a	%
べにふうき	一番茶	141	295	641	455	704	447	147
	夏 茶	61	114	337	—	183	174	131
	合 計	202	409	978	—	887	621	142
べにひかり	一番茶	140	205	437	312	428	304	100
	夏 茶	72	109	203	—	147	133	100
	合 計	212	314	640	—	575	437	100

注：1981年3月定植。

表-10 摘芽形質

品 種 名	一 番 茶				三 番 茶			
	芽 長	葉 数	芽 数	百芽重	芽 長	葉 数	芽 数	百芽重
	cm	枚	本	g	cm	枚	本	g
べにふうき	4.9	2.9	118	38.3	3.2	2.5	113	23.5
べにひかり	4.9	2.9	85	40.8	2.8	2.5	89	22.0

注：育成地における調査，摘芽の各形質は定植4～5年目の平均，芽数は30cm×30cmの枠内の芽数。

表-11 紅茶品質

茶期	品 種 名	外 観			内 質			内質 合計	内質 比率 (%)	備 考
		形状	色沢	殻色	香気	水色	滋味			
一 番 茶	べにふうき	8.7	8.5	7.5	8.3	7.1	7.7	23.1	104	
	べにひかり	8.7	7.9	6.5	7.6	7.3	7.3	22.2	100	
二 番 茶	べにふうき	8.9	8.9	8.6	8.7	8.7	8.6	26.0	111	水色深紅色 滋味濃厚
	べにひかり	9.5	8.8	7.7	7.9	8.0	7.6	23.5	100	
三 番 茶	べにふうき	9.5	9.0	8.7	9.3	7.7	8.8	25.8	102	滋味濃厚
	べにひかり	8	9.3	7.0	9.2	7.7	8.5	25.4	100	香気高い

注：各項目の審査評点は育成地における1979, 80, 88, 89, 90年の平均。

紅茶品質は各審査項目とも10点満点。

内質比率は対照品種‘べにひかり’の各茶期の内質に対する百分比(%)。

表-12 発酵性

品 種 名	発 酵 性 ^a	クロロホルムテスト
べにふうき	5	5
べにひかり	4	4
べにほまれ	5	5
い ず み	3	3
やぶきた	2	3

注：1990年三番茶での試験。

^a 紅茶製造工程での発酵終了時の発酵性の良否、

5(良)↔1(不良)。

クロロホルムテストは、二～三葉を付けた新芽を

密閉できる容器の中でクロロホルム蒸気に当て、

褐変の度合いにより判定、5(良)↔1(不良)。

表-13 半発酵茶品質

茶期	品 種 名	外 観		内 質			内質 合計	内質 比率 (%)	備 考
		形状	色沢	香気	水色	滋味			
一 番 茶	べにふうき	8.0	8.5	7.6	8.1	7.6	23.3	108	うま味
	べにひかり	7.8	8.0	7.1	7.6	6.9	21.6	100	
二 番 茶	べにふうき	10.0	9.0	8.2	8.1	7.4	23.7	101	芳香 やや強み
	べにひかり	10.0	9.5	7.4	8.0	8.0	23.4	100	
三 番 茶	べにふうき	7.8	8.6	7.6	8.4	7.3	23.3	100	
	べにひかり	8.0	8.3	8.0	7.8	7.5	23.3	100	

注：各項目の審査評点は育成地における1987～92年の平均。

半発酵茶品質は各審査項目とも10点満点。

内質比率は対照品種‘べにひかり’の各茶期の内質に対する百分比(%)。

表—14 呈味成分 (%/dw)

品 種 名	カフェイン	全 窒 素	全アミノ酸	タ ン ニ ン
	%	%	%	%
べにふうき	3.77	4.93	2.50	17.45
べにひかり	3.71	5.24	2.37	15.74

注：タンニンを除く各成分は1991年の一番茶について分析。

タンニンは1992年の一番茶で分析。

IV 適地及び栽培上の注意

適地は冬の寒さが厳しくない九州、四国、中国、東海地方の暖地、温暖地である。また本品種は海外登録などの問題は残るが、国内だけでなく海外の紅茶及び半発酵茶産地にも広く適用できるものと考えられる。

冬期の耐寒性は比較的高く、成園化すればおう盛な生育を示すことから、静岡県中部以西の温暖な地帯では幼木期の防寒に注意すれば十分栽培可能である。しかし、経済的に有利な栽培を行うためには、冬期に0℃以下の気温が多発する地域では不適と思われる。

樹姿は開張型で樹勢が強く、山間地でまれに発生するもち病を除けば特に目立った病害は認められない。栽培は概して容易であるが、幼木期は秋芽が遅くまで伸びて裂傷型凍害が発生し易いので、秋肥の施用時期を早くするなどの注意が必要である。

紅茶あるいは半発酵茶は現在のところほとんど全量を海外からの輸入に頼っており、生産費の高い国産品は価格面で海外製品と直接競争することは難しい。しかし、農林水産省が平成5年度より進めている「特定農山村地域における農業等の活性化のための基盤整備事業」などにより暖地、温暖地の中山間地域では地域特産品として導入できる可能性が高い。特に「べにふうき」はアッサム雑種（アッサム種割合25%）であるため、耐病虫性が一般に強く、農薬散布回数の低減などによる差別化商品として市場に入っていける可能性は大きい。

V 命名の由来

「べにふうき」の名称は漢字で書けば「紅富貴」と表す。「紅」は紅茶あるいは半発酵茶の水色をイメージし、紅茶、半発酵茶で最も重要な香気、滋味が豊かであることを示す。

VI 摘 要

紅茶及び半発酵茶用新品種「べにふうき」を育成した。「べにふうき」は1965年に「べにほまれ」を母親、「枕C d 86」を父親として育成した交雑実生（個体番号F₁18991）由来の栄養系品種である。個体選抜試験（1967～74）、系統比較試験（1975～80）を経て、「枕崎3号」の系統名で系統適応性検定試験（1981～92）を実施した。その結果、多収性で紅茶及び半発酵茶として極めて品質が優れていることから1993年6月に「べにふうき」と命名され、同年7月に「茶農林44号」として登録、公表された。

「べにふうき」は中～晩生の多収性品種であり、耐寒性も比較的高く、本州中部以南の温暖地で栽培可能である。

紅茶品質は母親に使用した「べにほまれ」に似て濃厚な滋味と深紅色の水色を示し、父親の「枕C d 86」の清香を併せ持ち、非常に品質が優れる。

半発酵茶の品質は、「鉄観音」に似た水色と高い芳香が特色であり、わが国での最初の本格的な半発酵茶用品種である。

引 用 文 献

- 1) 原 利男 (1987): 茶の香り—ウーロン茶の香り—。茶, 40 (11), 20～22.
- 2) 岡本信義ら (1979): 施肥法の改善によるチャの裂傷型凍害の防止法。茶研報資料, 4, 31～40.
- 3) 竹尾忠一 (1982): 茶芽のモノテルペンアルコール組成にみられる品種特性。日農化誌, 56, 455～457.
- 4) ——— (1992): 新製品開発の問題点。野菜茶試編, 平成4年度課題別研究会資料, 茶品種育成上の問題と今後の方向, 9～14.
- 5) 和田光正・武田善行・根角厚司 (1991): 野菜茶試育成系統の紅茶並びに半発酵茶特性。九農研, 53, 30.
- 6) 築瀬好充 (1987): アッサム種, アッサム雑種等における新香気系統の検索。農林水産技術会議事務局編, 研究成果, 187, 茶の香気成分の生成機構の解明と香気向上技術の開発, 113～118.

A New Cultivar, 'Benifuuki', for Processing of Black Tea and Semi-fermented Tea

Yoshiyuki TAKEDA, Kosei WADA, Atsushi NESUMI

Summary

'Benifuuki', a newly registered tea cultivar which is highly suitable for the processing of black tea and semi-fermented tea, was developed at the Kurume Branch, National Research Institute of Vegetables, Ornamental Plants and Tea (NIVOT), Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) in 1993.

'Benifuuki' was derived from the cross between 'Benihomare' and 'MAK Cd 86'. It was tested for local adaptability as line 'Makurazaki 3'. It was registered as 'Tea Norin 44' by MAFF and designated as 'Benifuuki' in 1993.

'Benifuuki' is a late medium budding cultivar with a high yielding ability and high resistance to winter cold. It is recommended for commercial cultivation in the warm regions of the southern districts of Japan.

The suitability for the processing of black tea is very high. The taste of black tea is strong, the color of the liquor is deep red like that of the female parent 'Benihomare' and the aroma is highly fragrant like the Darjeeling flavor of the male parent 'MAK Cd 86'.

The semi-fermented tea processed from 'Benifuuki' shows a good color as liquor and a highly fragrant aroma like that of Tiee Guan Yin (Chinese cultivar for oolong tea with high quality).

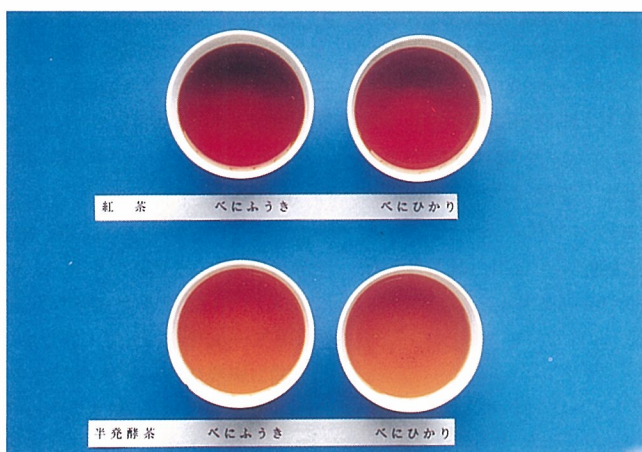
'Benifuuki' is the first cultivar developed for the processing of semi-fermented tea in Japan.



一番茶摘採期



一番茶新芽



紅茶及び半発酵茶の水色

‘べにふうき’