

(3) 近年登録された主な品種

早晩性 注)	品種名	育成者 品種登録年	樹姿	耐寒性	耐病性		刈り倒れ がまし 抵抗性	収量性 (対やぶきた)
					炭疽病	輪斑病		
早生 (-10~-6)	きよか	(独) 農業・食品産業技術 総合研究機構 2020年	やや 開張	弱	やや弱	中	弱	少 (対さえみどり)
早生 (-10~-6)	なんめい	(独) 農業・食品産業技術 総合研究機構 2014年	やや 直立	赤枯れにやや弱 裂傷型凍害に弱	中	強	強	やや多収
早生 (-6)	はると34	宮崎県 2020年	中間	赤枯れに強 青枯れに強 裂傷型凍害にやや弱	やや弱 ~弱	やや強		同等
やや早生 (-5~-4)	せいめい	(独) 農業・食品産業技術 総合研究機構 2020年	やや 直立	赤枯れに中 裂傷型凍害にやや強	中~ やや弱	強	弱	やや多収
やや早生 (-5~-3)	きらり31	宮崎県 2016年	中間	赤枯れに強 青枯れに強 裂傷型凍害に強	弱	強	弱	やや多収
早生 (-4~-3)	ゆめかわり	宮崎県 2009年	中間	赤枯れにやや強 裂傷型凍害にやや強	やや弱	やや強	強	やや多収
早生 (-3~-1)	さいのみどり	埼玉県 2006年	中間	赤枯れにやや強 青枯れにやや弱 裂傷型凍害にやや強	やや強	中	やや強	やや多収
やや早生	さやまあかり	埼玉県 2021年	やや 直立	赤枯れに強 青枯れに強	やや強		やや強	多収
中生 (-2~+2)	かなえまる	(独) 農業・食品産業技術 総合研究機構 2022年	やや 開張	赤枯れに強 青枯れに強	やや強	強	強	多収
中生 (-3~+1)	暖心37	(独) 農業・食品産業技術 総合研究機構 2021年	やや 直立	青枯れに弱	強	やや強	強	多収
中生 (±0)	ゆめわかば	埼玉県 2008年	直立	赤枯れにやや強 青枯れにやや強 裂傷型凍害に強	やや強	強		同等
中生 (+1~+2)	なごみゆたか	宮崎県 2012年	やや 直立	赤枯れに中 青枯れに中 裂傷型凍害に中~強	やや弱	やや強	中	やや多収
中生 (+2~+3)	はるもえぎ	宮崎県 2006年	直立	赤枯れにやや強 裂傷型凍害にやや強	中	強	弱	同等
晩生 (+4)	はるのなごり	宮崎県 2012年	やや 開張	赤枯れに中 裂傷型凍害に弱	強	やや強	中	多収
晩生 (+5~+7)	みやまかわり	宮崎県 2006年	中間	赤枯れにやや強 裂傷型凍害に中	中	やや強	中	多収
極晩生 (+6~+10)	おくはるか	埼玉県 2015年	やや 開張	赤枯れに強 青枯れに強 裂傷型凍害に強	やや強	強	やや弱	多収
参考 (中生)	やぶきた		やや 直立	赤枯れにやや強 青枯れに中 裂傷型凍害にやや強	弱	弱	弱	

品 質 特 性	その他の留意点
芽重型。 香気に甘い花香を有し、かつ滋味にうま味を有する。	暖地での栽培向け。芽数を増やす栽培管理が必要。遮光率70%で5～7日間程度の直がけ被覆をおこなっても花香は強い。
新芽の葉色は濃緑。	暖地での栽培に適している。農薬使用量の削減が期待され、有機栽培や無農薬栽培など輸出向け栽培に適している。
アミノ酸の含有率が高く、煎茶として色沢が鮮緑色で優れ、内質も香気、滋味が優れ、やぶきた、さえみどりと同等以上。短期の被覆処理（80% 5日）により、外観、内質ともに品質が向上する。	暖地での栽培向け。釜炒り茶にしても品質良好。
製茶品質は全茶期を通じてさえみどりよりも優れる。水色は青みを帯び、二番茶以降も夏茶臭が感じられず、滋味にうま味が感じられる。	被覆栽培の場合の収量と製茶品質はやぶきた、さえみどりよりも優れ、被覆適性を有する。
アミノ酸含有率が高く、色沢が優れ、温和な香味でさえみどり並みに良質。	被覆により品質が向上し、かぶせ茶や玉露としても高品質な茶が生産できる。
香気は清涼感があり、滋味はこくがある。萎凋させると良好な花香を発する。	幼木期の収量はやや少なくなる場合がある。
形状は細くよれるが、色沢はやや黒みを帯びやすい。	早生品種のため晩霜害のおそれ大きい場所での栽培は避ける。 内質はやぶきたと同等である。
収量が多いさやまかおりに比べても多収であるため、やや早く摘採しても十分な収量が得られ、製茶品質も良い。	製品はさやまかおりのような色沢の黒みがない。やぶきたに比べ萌芽期は遅いが、摘採期は同等。
製茶品質は香味が温和でくせがなく、やぶきたよりも優れる。被覆による生育程度の低下が小さいため、玉露やかぶせ茶の製造に適する。	定植初年度は生育がやや緩慢であるため、幼木期の栽培管理を適切に行う。茎が柔らかいので、蒸し度を手触りで確認する際は留意が必要。
煎茶や釜炒り茶として、色沢、香気、滋味はやぶきた、さえみどりより優れる。一、二番茶ともに遊離アミノ酸含量はやぶきたより高く、タンニンは少ない。	もち病、赤焼病には弱い。
生葉を軽く萎凋させることによりモクセイ様の香気が発揚し、滋味も高まる。	初期生育は緩慢であるため、幼木期の管理はこまめに行う必要がある。
釜炒り茶、煎茶ともに品質はやぶきたより優れ、特に香気、水色、滋味が優れる。萎凋させるとさらに花香が強くなる。	分枝数がやや少ないので、枝数を確保するような整枝に心がける。
色沢が一番茶、二番茶とも鮮緑色で優れる。香気は温和で、滋味はまろやかである。	葉厚がやや薄いため、粗揉で葉切れを起こすことがある。
やぶきたと同程度	芽や茎が大きく、芽重型になりやすいと思われるので、摘み遅れに注意する。長時間の萎凋処理をすると、強い萎凋香を発揚する。
蒸した栗のようなほのかに甘い香気の特徴である。	製茶品質はやぶきたと同等である。
桜葉様の甘い香りとコクのあるうま味と甘味を有しており、一番茶、二番茶ともに香気と滋味はやぶきたよりも優れる。蒸熱時間が短いほど特有の香気が醸し出される。	耐寒性に優れる。

出典：『茶の品種』（(社)静岡県茶業会議所）、茶業研究報告（日本茶業技術協会）
 茶品種ハンドブック（農研機構 野菜茶業研究所）
 2013年度九州沖縄農業試験研究成果情報、2015年度野菜茶業研究所成果情報（農研機構HP）
 注）早晩性の（）内の数字は対やぶきたの摘採日比較（茶品種ハンドブックより）