

(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 農林登録年 | 樹姿 | 耐寒性 | 耐病性 | | 刈シ油佔 が佔シ 抵抗性 | 収量性 (対やぶきた) |
|-----------------|--------|--------------------------------|------|---------------------------------|-----------|-----|--------------------|----------------|
| | | | | | 炭疽病 | 輪斑病 | | |
| 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 出願公表2014 | 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 出願公表2017 | 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) | ゆめかおり | 宮崎県 2009年 2006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 2003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 |
| 中生 (+1) | ゆめわかば | 埼玉県 2008年 2006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 2011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 2003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 2011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) | みやまかおり | 宮崎県 2006年 2003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 |
|---|---|
| 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、内質も香氣、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%~51%)により、外観、内質ともに品質が向上する。 | |
| 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、温か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。 | |
| 形状は細くよれるが、色沢はやや黒みを帯びやすい。 | 早生品種のため晚霜害のおそれが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。 |
| 萎凋に上り、香氣と滋味が向上する。 | |
| 釜炒り茶、煎茶とともに品質はやぶきたより優れ、特に香氣、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。 香氣は温かく、滋味はまろやかである。 | |
| やぶきたと同程度 | 芽や茎が大きくなり、歩重型になりやすいと思われるので、摘み避けに注意する。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氣が特徴である。 | 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、二番茶ともに香氣と滋味がやぶきたよりも優れる。蒸熱時間が短いほど特有の香氣が現し出される。 | 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) 早晚性的()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)