



مقدمه ای بر گونه های چای سبز ژاپنی

ترجمه اختصاصی توسط تیم قهوه گرام



درباره ی کیوتو ابوبو مزرعه چای

بر طبق افسانه های کهن در یک روز سرنوشت ساز همه چیز از یک فنجان چای شروع شد. رئیس جمهور کشور ابوبو، آقای آکی هیروتا (ملقب به آکی سان) از منطقه وازوکا واقع در استان کیوتو بازدید کرد. در آن زمان آکی سان هنوز یک دانشجوی کالج در جستجوی زندگی بود. آکی سان بعد از پیدا کردن شهر کابوسه سنچا نوعی علاقه مندی و اشتیاق به چای سبز (نوعی چای سبز که در زیر سایه رشد میکند) در اقای آکی سان بوجود آمد.

که نتیجه این علاقه مندی فقط کشف یک فنجان چای ساده بود.

آکی سان بعد از ۱۷ سال آموزش و تسلط بر هنر پرورش چای به کشاورزان چای منطقه وازوکا، تبدیل به آدمی شده بود که چای بخشی از لهجه و سبک زندگی اش بود.

برای او چای بیشتر به منزله دوست و عاملی برای اشتیاق و حتی مکانی برای زندگی بود. و برای منطقه ابوبو چای به منزله سرمایه‌گذاری اجتماعی فلسفی است که بر ۳ رکن اصلی استوار است:

۱. به صحنه آوردن چای با کیفیت ژاپنی برای جامعه جهانی
۲. کمک به جامعه محلی و جهانی از طریق جهانی کردن صنعت چای و کشاورزی آن
۳. احیا کردن علاقه مندی کشاورزان چای از طریق آموزش صحیح کشت چای

Wazuka (وازوکا)؛ دهکده چای

Chagenkyo نام محلی در منطقه Wazuka است که به عنوان سرمنشا و خواستگاه اصلی چای یا به عبارتی به معنی teatopia (محلی برای نوشیدن چای) است. چای سبز ژاپنی اولین بار در منطقه وازوکا در دوره ی کاماکورا در حدود ۸۰۰ سال پیش کشت میشده. منشا چای سبز ژاپنی را میتوان در راهبان بودایی که برای تحصیل به چین رفته بودند را هم نسبت داد اما چای سبز ژاپنی در فرم چای ماچا اولین بار در قرن دوازدهم ظهور کرد.

اولین کتابی که راجع به چای ماچا ژاپنی نوشته شده توسط بنیان گذار فرقه، رینزای ذن بودیسم نوشته شده که در این کتاب درباره نوشیدن چای برای سلامتی، نحوه رشد و پرورش چای نوشته و پرداخته شده است.

در این کتاب درباره تکنیک آماده سازی چای از آسیاب تا دم آوری توضیحاتی داده شده است.

گفته میشود که در این زمان شوگان (لقبی برای برای فئودال های ژاپنی) در منطقه میناموتو سائتومو (Minamoto Sanetomo) از اعتیاد به الکل رنج می‌برد که به او برای ترک اعتیاد الکل چای پیشنهاد شد و موثر بود.

پس از آن شوگان تحت تاثیر قرار گرفت و نوشیدن چای در سراسر دربار او متداول شد.

در همین زمان بود که اولین چای وازوکا کاشته شد. در آن زمان دهکده وازوکا بخشی از استان یاماشیرو بود و در دامنه کوه جوبو قرار داشت.

امروزه این مزارع چای را هارایاما میگویند. این مزارع در ابوبو در چند قدمی خانه ی آکی سان قرار دارند که به شعاع یک کیلومتر به صورت یک نیم دایره زیبا کاشته شده اند.

پنجاه سال بعد از اولین کاشت بوته ی چای در وازوکا چای سنچا در شهر اوجیتاوارا پیدا شد. اوجیتاوارا در حدود ده کیلومتری شمال غربی وازوکا قرار دارد. چای سنچا در منطقه وازوکا عمدتاً به صورت سنتی تولید میشود. امروزه حدود ۲٪ از چای ژاپن در منطقه وازوکا تولید میشود که این چای دارای کیفیت خیلی بالایی در جهان است.

چایی که دارای طعم اومامی است که نیمی از آن در وازوکا و نیمه دیگر آن در کیوتو کشت میشود.

از این چای سبز با کیفیت چای خوش طعم با مزه اومامی به منظور تهیه ماچا استفاده میشود.

مقدمه تحقیق

من کاترینا اهل کشور لتوانی هستم. اگرچه که این چندسال اخیر همیشه در حال سفر بوده‌ام. همیشه چند برگ بابونه در کوله پشتی من یافت میشود.

سفر من به ابوبو برای یک برنامه آموزشی درباره‌ی کشاورزی چای، تولید و برداشت آن در تاریخ ۲۰۲۲ در ماه های سپتامبر و دسامبر بوده است. این دومه به مطالعه درباره‌ی برداشت محصول، کاشت، علف های هرز چای پرداختم و بعد از ظهر ها به کارخانه دسته‌بندی و فرآوری چای میرفتم. روزها به تورهای عکاسی و تولید ویدیو و مدیریت رسانه های اجتماعی، آموزشی و اینجور رویداد ها که بخشی از فعالیت کارآموزی من بود، میپرداختم.

پروژه تحقیق من درباره ی انواع چای ژاپنی بود که سه ماه برای تکمیل پروژه چای ژاپنی خیلی زمان کمی است. خصوصاً که این سه ماه پاییزی منطقه ابوبو خیلی شلوغ است. بنابراین این تحقیق به عنوان نسخه اول مقاله محسوب میشود و نیاز به بازنگری و تکمیل دارد.

این تحقیق شامل موارد زیر است:

نژادهایی که اقای آکی سان و کشاورزان با آنها در ارتباط بودند و قابلیت کشت در منطقه ابوبو دارند. که در حدود ۱۵۰ زیرگونه از ۱۵ گونه اصلی هستند.

در این تحقیق من به منابع محدودی دسترسی داشتم. بنابراین با دسترسی به منابع بهتری میتوان بر روی موارد بیشتری تحقیق کرد.

یکی از مواردی که نیاز به تحقیق بیشتری دارد، مقایسه برگ های منفرد است که به توصیف شیوه های مختلف کشاورزی در وازوکا و نمونه های کاملی از آن میپردازد.

یا به عنوان مثال منابعی که در دسترس بودند به زبان ژاپنی بودند که مشکلات زبانی معضلی بر سر راه این تحقیق بود. تنها منبع مورد استفاده مصاحبه های آکی سان بودند بسیار فوق العاده و مفید بود.

امیدواریم کارآموزان آینده که علاقه مند به تکمیل این تحقیق هستند، از تحقیق من به عنوان تحقیق پایه استفاده کنند و به زودی شاهد نتیجه دوم این مقاله باشیم و در نهایت از شما خواننده عزیز کمال تشکر را دارم و امیدوارم مطالب تحقیق برای شما مفید باشد.

گونه چه چیزی است؟

همانطور که میدانید همه گیاهان چای از ریشه گیاه *Camellia Sinensis* هستند که دو گونه اصلی برای محصولات چای داریم:

گونه آسامیکا *Assamica* و گونه *Sinensis*

گونه به گروهی از گیاهان گفته می شود که به منظور ویژگی های مطلوب پرورش داده شده اند.

بنابراین این گونه ها گیاهانی هستند با ترکیب ژنتیکی یکسان ویژگی های یکسان که این ویژگی ها از گیاهان چای مادر اصلی به ارث رسیده اند.

چای هم از داستان اصلاح نژاد مستثنی نیست. در ژاپن بیشتر از ۱۵۰ گونه چای اصلاح شده داریم.

به عنوان مثال، قیاس یک گونه از انواع انگور برای شراب مثل مدلوت، چاردونای، پرمیتو و غیره.

یا در انواع قهوه: بلومنین، بوربن یا گیشا و ...

این گیاهان میتوانند در شرایط آب و هوایی مختلف (مثلا مقاومت در برابر سرما یا جوانه زنی زود هنگام) مقاوم باشند. یا مثلا از لحاظ عطر و طعم اصلاح نژاد شوند.

اصلاح نژاد گونه های چای ژاپنی هم مورد بررسی قرار گرفته. به عنوان مثال گونه سنچا برای کشت در فضای باز و ماچا برای کشت سایه دار مناسب است.

البته این پردازش نژادی برای انواع گونه ها و نژادهای چای مناسب است. مثل چای سبز یا چای سیاه و و کاملا بستگی به نحوه پردازش و پرورش چای بعد از اصلاح نژادی دارد.

گونه *Camellia Sinensis* هستند گونه کاملا ناسازگار است. بدین معنی که مکانیسم لقاحی که به گل همانند خودش دارد گل و بذر حاصل از این لقاح از لحاظ ژنتیکی دقیقا مثل خود گیاه مادر نخواهد بود بنابراین با ایجاد و تکثیر این گونه دوگونه متفاوت داریم

به عنوان مثال گونه چای *Yaukita* نمیتواند صرفا چای یابوکیتا را تولید کند پس باید کشت آن را از طریق قلمه انجام دهید تا دقیقا آن را شبیه سازی ژنتیکی کند.

تاریخچه نژادهای چای ژاپنی

تاریخچه نژادهای چای ژاپنی به طرز حیرت آوری به ربع قرن آخر قرن ۱۹م برمیگردد. در این زمان بود که صنعت چای ژاپنی و صادرات آن به طرز حیرت آوری شکوفا شد. به عنوان مثال مدرن سازی و صنعتی شدن با فناوری های جدید و مکانیزه و همچنین ایده انتخاب اصلاح نژادی چای های قبلی که کشاورزان به صورت سنتی انجام دادن و این چرخه تکرار می شد.

مدرن سازی و اصلاح نژاد شد و تولید درباره کاشت با بذر هایی که از لحاظ ژنتیکی دی ان ای متفاوتی با گیاهان دیگر داشتند منسوخ شد. به عنوان مثال گونه معروف و بومی زایرای (Zairai) پرورش و اصلاح نژاد شد و گیاهان حاصل از این اصلاح نژاد مقاومت بیشتری در سازگاری با منطقه دارند. از لحاظ عطر و طعم شاخصه های بالاتری را داشتند.

در سال ۱۹۰۶ گونه معروف و شناخته شده یابوکیتا (Yabukita) از ترکیب لقاح گونه های Shizuoka و Sugiyama گرفته شد. و بعد از آن گونه هایی مثل Asatsuyu یا Sayama Midori از اصلاح نژاد گونه های چای Zairai بوجود آمدند.

در همان زمان بود که گیاهان دیگری هم از خارج از منطقه های کشور ژاپن به وجود آمدند. در سال ۱۸۷۷ آقای Tada Motonobu بذر هایی را از ایالت آسام آورد که بعد ها به عنوان اولین گونه های چای ژاپنی با نام Benihomare نامیده شدند.

و پس از آن در سال ۱۹۲۰ تلاقی نژادها در این مناطق شروع شد که انتخاب گونه های آنها ۲۰ تا ۳۰ سال برای هر گونه چای زمان برد و این پروسه انتخاب و اصلاح نژاد چای های ژاپنی برای هر گونه چای حدود ۲۰ تا ۳۰ سال بعد از چندین مرحله آزمون و خطا انجام میشد تا اینکه در سال ۱۹۵۳ فهرستی از ۱۵ گونه اصلی چای رسماً منتشر شد.

اگر چه منطقه یابوکیتا به نسبت روزهای اوج خود از لحاظ تولید از سال ۱۹۷۰ رو به کاهش است. اما باز هم ۷۳ درصد از سطح زیرکشت چای ژاپنی از این منطقه ژاپن است.

پس از یابوکیتا منطقه یوناکامیدوری حدود ۶٪ ، ساعمیدوری ۴٪ ، اوکامیدوری ۳٪ ، سایاما کائوری ۲٪ ، آساتسویو ۱٪ ، کنایامیدوری ۱٪ و بقیه کمتر از ۱٪.

در حدود ۲٪ از این درختان چای درختان چای بومی باقی مانده هستند. بقیه اقلام درختان موجود گونه های اصلاح نژاد شده هستند که در مراکز تحقیقات ملی و ایالتی انتخاب و برای تولیدکنندگان چای اصلاح نژاد شده اند.

ویژگی های گونه های اصلاح نژاد شده:

- مقاومت در برابر سرما و آفات و بیماری هایی که درخت چای را تحت تاثیر قرار میدهند.
- استحکام ماندگاری بوته های چای در زمان کاشت
- بهره وری و کیفیت: باروری و تمایل به سنگین بودن برگ ها به منظور افزایش محصول

- دوره جوانه زنی: گونه معیار برای جوانه زنی گونه یابوکینا است. گونه ای که قبل از یابوکینا جوانه بزند دیر جوانه زن است. مسئله جوانه زنی برای کشاورزان چای خیلی مهم است. زیرا آنها میتوانند زمان برداشت را برنامه ریزی کنند.

- عطر و رنگ چای

- خواص شیمیایی و مولکولی: به عنوان مثال Methyl catechin موجود در گونه Benifuki و خاصیت ضد آگزیکمی این گونه است

انواع چای که عمدتاً ما به گونه اصلی اشاره داریم دسته بندی به یک نوع خاص چای که عمدتاً همان گونه سنچا هست. گونه های زیرمجموعه سنچا بیش از ۲/۳ گونه های چای را در بر میگیرد.

این دسته بندی ها عبارت اند از:

Sencha و amaryokucha (بخارپز و سرخ شده)

چای سایه دار (Tencha Gyokuro) Shaded tea

چای سیاه

برای مثال گونه ای انتخاب مناسبی برای پروسه سایه دار شدن است گونه ی Tencha و Gyokuro

هستند به این دلیل مناسب سایه دار شدن هستند که در پروسه سایه دار شدن طعم اوامی خوبی دارند.

یا مثلاً چای های سیاه دارای تانن زیادی هستند

البته این ویژگی ها زیاد انحصاری نیستند.

دسته بندی گونه های چای ژاپنی

Kyoto/uji

اکثر گونه هایی که برای چای های سایه دار استفاده میشوند از گونه گیوکورو و سنچا هستند. همچنین گونه sencha ی سایه دار Kabuse نمونه گونه های معروفی دارد که Asahi و Ujihikari و Gokou, Samidorig, ujimidori, که این گونه ها را در این محدوده میشود نام برد.

Sayama

سایاما از نام استانی که در شمال توکیو واقع است گرفته شده است که نام این استان سییتاما است. که در آن مرکز تحقیقاتی به نام ایروما که گونه های زیادی در آن توسعه یافته اند. از جمله گونه های که در این مرکز تحقیقات توسعه یافته میتوان گونه سایاما کائوری را نام برد که در سراسر کشور ژاپن این گونه محبوبیت دارد به این دلیل محبوب کشاورزان واقع شده که مقاومت خوبی در برابر سرما دارد. توسعه گیاهان مقاوم معیار مهمی در ساتیما است.

Miyazaki

میزاکی منطقه ای در KYUSU ژاپن است و چهارمین تولید کننده چای در منطقه است

مرکز تحقیقات این منطقه دارای بسیاری از گونه های کاماپریچا

(برای چای سرخ شده است)

به عنوان مثال گونه های Unkai, Yamanami- Mine kaori- Ankai در سال های اخیر در میازاکی تعداد قابل توجهی از گونه های سنچا به ثبت رسیده است.

خاص ترین گونه ای که به عنوان یک استاندارد و معیار معرفی شده گونه kirari31 است در کنار Yabukita و Saemidori گونه منحصر به فردی محسوب میشود.

Inzatsu

اینزاتسو مخفف کلمه Indo zasshu به معنی گونه هیبریدی هندی است

این گیاهان چای اغلب دارای رایحه گل یاس و انگور بودند که رایحه یاس و انگور آن ناشی از میزان بالای متیل آنترانیلیک موجود در آنها بود

Yabukita

Yabu به معنی بامبو و Kita به معنی شمال

یابوکیتا از معروفترین و رایج ترین گونه هایی که در ژاپن حدود ۷۰% تا ۸۰% از تولیدات را شامل میشود.

بدین دلیل که یکی از محصولاتی است که مقاومت بالایی در برابر یخبندان و سازگار با آب و هوای و خاک های مختلف است. شاخه ها یابوکیتا به خوبی رشد میکنند و هنگام برداشت از کیفیت نسبتا بالایی برخوردارند اما با این حال مستعد بیماری های قارچی هستند. برگای آنها بلند و سبز مایل به سبز تیره است.

یابوکیتا اغلب به صورت سنچا تولید میشود که حاصل پردازش نهایی سنچا ماچا به دست می آید.

یابوکوتا به عنوان یک از ساده ترین گونه های چای برای رشد در نظر گرفته شده است. از دیگر ویژگی های آن میتوان به سازگاری آب و هوایی بسیار خوب عملکرد خوب و طعم متعادل آن اشاره کرد.

ZAIRAI

زایری صرفا به عنوان یک گونه چای محسوب نمیشود. گونه های چای اصولا به صورت کلونی هستند به این دلیل که گیاهان با بریدن و روش قلمه زنی رشد و تکثیر میشوند به جای بذرکاری زایری نهالی است که رشد کردن آن به این معنی است هر بوته زایری دارای ویژگی های متفاوتی

است به عنوان مثال ۱۰ تا بذر از یک بوته دارای ویژگی های متفاوت از نظر ارتفاع رنگ و طعم و عملکردی متفاوتی هستند.

زایری در لغت به معنی بومی است و اشاره به تعداد زیادی گیاه بومی (وحشی) که قدمت دارند هستند.

تنوعی که بین بوته های چای زایری است نشان از ارگانیک بودن است. گونه زایری در فنجان آروما عمیقی دارد یک فنجان از زایری میتواند تداعی کننده یک گونه اصیل و ریشه داری از یک کلونی اصیل باشد.

از آنجایی که گیاهان زایری ریشه عمیقی در خاک دارند از لحاظ مواد مغذی و معدنی و عطر و بوی خاک در حد مطلوب و عالی هستند و به همین دلیل در برابر بیماری ها و آفات مقاوم هستند.

OKAMIDORI

خاصیت ویژه این گونه رنگ سبز در اواخر جوانه زنی است.

این گونه از لحاظ ظاهری دارای برگ هایی با شکل بیضوی شبیه گونه یابوکیتا اما کوچکتر است.

اگرچه این گونه ابدًا برای سنچا در نظر گرفته شده است اما اکنون برای ماچا و Gyokuro نیز استفاده میشود و از لحاظ جوانه زنی نیز استفاده میشود.

جوانه زنی Okimidori یک هفته بعد از Yabokita است و این مزنی برای برداشت است زیرا میتواند در برابر سرمای که در ابتدای بهار اتفاق می افتد مقاومت میکند.

این گونه در منطقه شیروکا Shizuaku توسعه مییابد. و ترکیبی از گونه YABOKITA و یک چای بومی به اسم Shizuoko Ziari است.

Ujhikari

در واقع این گونه ثبت شده که در منطقه کیوتو خیلی نَسندیده است. این گونه یک از اقدام پرورشی در منطقه کیوتو است که بیشتر برای Gyokaro و تنچا (ماچا) در تولید سایه دار تولید میشود.

این گونه یک گونه معمولی و جوانه دار است. که قدرت و عملکرد متوسطی دارد. برگ هایی نازک و نرم دارند و در استفاده برای سنچا و Gyokaro با رنگ درخشان و خوبی ظاهر میشوند. و اگر سایه دار تولید شوند عطر دریایی خوبی دارند. این گونه مقاومت کمی در برابر هوای سرد و مقاومت کمی در برابر آنتراکتوز (بیماری قارچی) دارد.

Sayamadoori

سایامادوری گونه ای است برای تنچا (ماچا) که از دانه یابوکیتا در منطقه سایتاما گرفته شده. این گونه در سال ۱۹۷۱ به عنوان گونه جداگانه در منطقه تحقیقاتی سایتاما گرفته شده.

دلیل نامگذاری این گونه ثبت رسیدن این گونه در این مرکز تحقیقاتی است. این گونه دارای عطر و طعم قابل توجهی است در آن زمان انعطاف پذیری و عملکرد رشد خوبی است. البته رنگ تیره و قابض بودن آن مقداری از محبوبیت آن کاسته است که با توجه به قابض بودن آن بخشی از جذابیت و غنی بودن از لحاظ عطر و طعم کاسته میشود.

مناطق رشد سایامادوری در مزارع چای منطقه Monzen و Samado میباشد.

UJIMIDORI

نام UJIMIDORI ، همانطور که از نامش پیداست، یک نوع گیاه چای است که در اصل از استان کیوتو است، جایی که در سال ۱۹۸۵ از یک دانه درخت چای زایرایی (بومی) از اژلا انتخاب شد . "midori" به معنای "سبز" است. مانند تمام ارقام اوجی، رقم چای سایه دار محسوب می شود. فصل چیدن کوتاه است. این بسیار نادر باقی مانده است، با این حال، رایج ترین تولید، کابوسه چا یا سانچا سایه دار است، و به ندرت: گیوکرو یا تنچا درجه بالا. در حالی که umami ممکن است قوی ترین ویژگی آن نباشد، اما به دلیل ویژگی های معطر خود مانند مناظر گلی و کرمی برای حواس مشهور است.

YAMAKAI

نام Yamakai (Shizu-7166) به عنوان "دره کوه" ترجمه می شود. در سال ۱۹۶۷، این رقم یکی از وارپته‌هایی بود که از دانه‌های یابوکیتا در مرکز تحقیقات استان شیزوئوکا انتخاب و توسعه یافت: همه آن گونه‌هایی که در دهه ۶۰ کشت شدند با کد Shizu-7XXX کدگذاری شدند. اومامی غنی دارد و برای تولید چای سایه دار مانند gyokuro محبوب است. با این حال، نت‌های عطری بسیار قابل تشخیص خربزه و تمشک آن را به یک سنچای بدون سایه جذاب نیز تبدیل کرده است. زمان برداشت: نزدیک.

SAEMIDORI

نام Saemidori به "سبز شفاف" ترجمه می شود زیرا جوانه های این رقم دارای رنگ سبز بسیار عالی است که باعث تولید مشروبات تازه، شیرین، سرشار از اومامی و سبز روشن با قابض بودن کم می شود. در ابتدا برای تولید sencha با کیفیت بالا کشت می شد، اما اکنون برای فوکاموشیچا، ماچا و گیوکرو نیز استفاده می شود. سایمیدوری برای آب و هوای گرم مناسب است، بنابراین عمدتاً در منطقه کیوشو در جنوب ژاپن به ویژه در استان کاگوشیما کشت می شود. به عنوان یک رقم زود جوانه، می توان آن را ۴ تا ۷ روز زودتر از یابوکیتا برداشت کرد. در سال ۱۹۶۹ نتیجه تلاقی ارقام Yabukita و Asatsuyu برای بهبود کاستی های Asatsuyu بود که کیفیت بالایی دارد اما کمیت در هنگام برداشت کم است، به علاوه در برابر سرما بسیار ضعیف است. رنگ، عطر و طعم سایمیدوری دم شده حتی در فلاش های بعدی بسیار خوب است. محتوای اسید آمینه بالاتری نسبت به Yabukita دارد (به شیرینی کمک می کند)، اگرچه خاصیت "گیوکرو طبیعی" Asatsuyu کاملاً در دم کرده Saemidori یافت نمی شود. این رقم عملکردی دارد (مشابه یابوکیتا)، اما اگرچه نسبت به

برخی بیماری‌ها نسبتاً مقاوم است، اما در برابر سایر بیماری‌ها بسیار ضعیف است. سایمیدوری مستعد آسیب یخ زدگی است و هنگامی که این اتفاق می‌افتد بوته‌ها به راحتی بهبود نمی‌یابند. بنابراین، در مناطق سردتر، باید اقدامات اضافی برای حفظ سلامت آن در نظر گرفته شود. برگ‌های گیاه چای سایمیدوری جوان را می‌توان با باد شدید از بین برد که مانع از رشد آن‌ها می‌شود. بنابراین، رشد این رقم می‌تواند بسیار چالش برانگیز باشد، با این حال، این یک هیبرید بسیار موفق است که روز به روز در ژاپن محبوبیت بیشتری پیدا می‌کند، و چای تولید شده قطعاً ارزشش را دارد.

GOKOU

گوکو از گونه بومی اوجی استان کیوتو (Uji Zairai) انتخاب شد و عمدتاً برای gyokuro و tencha استفاده می‌شود که در نهایت منجر به ماچا می‌شود. این رقم هنوز به عنوان رقم رسمی ثبت نشده است و در عین حال رقم کمیاب نیست. ۳ روز دیرتر از یابوکیتا چیده می‌شود، یعنی دیر جوانه می‌زند. نام اصلی آن (京研166号) Kyoken-166-go بود؛ شماره تحقیقات کیوتو ۱۶۶. در سال ۱۹۵۴، در موسسه تحقیقات صنعت چای استان کیوتو (京都府茶業研究所) کشت شد. برگ‌های متوسط، جوانه‌ها سبز روشن با چین‌وچروک‌های کم هستند و عملکرد آن مشابه یابوکیتا است. گوکو در برابر هوای سرد قوی است و در برابر آنتراکنوز مقاومت متوسطی دارد. برگ‌های چای پس از سایه زدن و پردازش، رنگ سبز تیره، عطری قابل توجه و طعم قوی اومامی دارند. سنچای ساخته شده از این رقم بسیار کمیاب است و در حالی که تفاوت قابل توجهی دارد، ممکن است منجر به سنچای برتر نشود زیرا برای کشت در سایه مناسب تر است.

KANAYAMIDORI

کانایامیدوری، "کانایا گرین": کانایا نام یک شهر گذشته در استان شیزوئوکا است که بخشی از شهر شیمادا شده است. این رقم برای تهیه سنچای با کیفیت بسیار معروف است. در سال ۱۹۴۹، رقم Yabukita با گیاه چای به نام Shizuoka Zairai شماره ۶ (静岡在来6号) تلافی داده شد، که گاهی اوقات به عنوان S6 نیز کوتاه می‌شود. کانایامیدوری را می‌توان ۴ روز دیرتر از یابوکیتا برداشت کرد که باعث می‌شود رقم دیر جوانه ای باشد. در حالی که برگ‌های آن کمی کوچکتر از برگ‌های یابوکیتا است، عملکرد در هنگام برداشت بیشتر است و مقاومت زیادی در برابر سرما دارد. نمای کانیمیدوری را می‌توان به عنوان برگ‌های چای سبز تیره و براق، رایحه‌ای لطیف که جنگل انبوهی از درختان مخروطی را تداعی می‌کند، بافت خامه‌ای همراه با ویژگی‌های روشن و گیاهی، ساخت فنجان با طراوت با نت‌های ریحان و کامبو و پایانی صاف توصیف کرد.

TSUYUHIKARI

در ژاپنی "tsuyu" به معنی "شب‌نم" است، در حالی که "hikari" به عنوان "نور" ترجمه می‌شود. در سال ۱۹۷۰، در موسسه تحقیقات چای در استان شیزوئوکا، Tsuyuhikari نتیجه تلافی

آمیازی غنی مورد توجه است. از نظر منطقه کشت، بسیار نادر است، با این حال، در استان شیزوئوکا umami، شیرینی و رنگ (Asatsuyu あさつゆ) و (静7132) Shizu-7132 بود. این رقم به دلیل umami، شیرینی و رنگ

محبوب تر می شود. می توان آن را دو روز زودتر از یابوکیتا برداشت کرد، بنابراین، رقم کمی زود جوانه است. عملکرد بیشتر از Yabukita است و جوانه های جوان این رقم سبز کم رنگ است، در حالی که برگ های بالغ سبز تیره تر، بیضی شکل و لبه های آن مانند سایر ارقام دندانه دار نیست. Tsuyuhikari حتی بهتر از Yabukita در برابر هوای سرد مقاومت می کند، در برابر آنتراکنوز بسیار قوی است و در برابر سوختگی تاول بسیار قوی است، اما در برابر سوختگی شاخه های باکتریایی حساس است. پس از پردازش به sancha، Tsuyuhikari منجر به برگ های سبز روشن و مشروب می شود که اغلب به عنوان سبز زمردی توصیف می شود. اگر sancha فوکاموشی باشد، رنگ آن حتی غنی تر است و همچنین می تواند اولانگ خوبی ایجاد کند. رایحه آن تازه و کمی گلی است و طعم بدن و طعم اومامی خوبی دارد.

SAEAKARI

نام SAEAKARI به عنوان "روشنایی شفاف" ترجمه می شود و این رقم در سال های اخیر بیشتر و بیشتر در بین کشاورزان چای ژاپنی محبوب شده است. هدف از توسعه آن بهبود جنبه های منفی سایمیدوری بود. اگرچه سایمیدوری کیفیت خوب و عملکرد بالایی دارد، اما فقط در مناطق گرم قابل کشت است زیرا مستعد آسیب سرمازدگی است. بنابراین، در سال ۱۹۸۹، سایمیدوری با Z1 در مؤسسه علوم درختان میوه و چای (果樹業研究部門) در ماکورازاکی، استان کاگوشیما، تلافی یافت. نام Saeakari از Saemidori (sae) گرفته شده است زیرا چای با کیفیتی را در زیر روشنایی (akari) خورشید تابستان تولید می کند. Saeakari یک رقم قوی است و مقاومت زیادی در برابر آنتراکنوز، بلایت خاکستری و بیماری شاخساره باکتریایی دارد، اما در برابر بلایت تاولی و فلس سفید هلو کاملاً ضعیف است. در برابر هوای سرد بهتر از سایمیدوری مقاومت می کند و در عین حال نه به خوبی یابوکیتا. این رقم کمی زود جوانه می زند، حدود ۲ تا ۵ روز زودتر از یابوکیتا. این Saeakari برای کشت چای سایه دار، به ویژه Gyokuro، خوب است، زیرا برگ های آن به راحتی به شکل سوزنی نازک و محکم می پیچد و به دلیل محتوای اسید آمینه بالا در هر دو برداشت اول و دوم، اومامی خوبی تولید می کند. در برداشت اول و دوم نسبت به یابوکیتا و سایمیدوری عملکرد بیشتری دارد. برداشت اول آن از کیفیت قابل مقایسه با هر دو رقم برخوردار است، در حالی که برداشت دوم کیفیت بهتری نسبت به برداشت دوم یابیکتا و سایمیدوری دارد. هنگامی که به چای تبدیل می شود، عطر آن شبیه شاه بلوط بخارپز، ادامام و ذرت می شود.

MEIRYOKU

این MEIRYOKU به دلیل قوت خود شناخته شده است زیرا کشت و نگهداری آن آسان است و به خوبی یابوکیتا در برابر هوای سرد مقاومت می کند. بازدهی بالایی دارد و کیفیت چای دم کرده خوب با طعمی مطبوع است. شخصیت "mei" 茗 اغلب در چینی هنگام اشاره به چای استفاده می شود، در حالی که "ryoku" به رنگ سبز ترجمه می شود، بنابراین، عمدتاً برای تولید sancha استفاده می شود. در سال ۱۹۸۰ نتیجه تلافی یابوکیتا و یاماتومیدوری بود. این یک رقم معمولی جوانه زده است که می توان آن را یک یا دو روز زودتر از یابوکیتا برداشت کرد. نقطه ضعف این رقم این است

که پس از آسیب شکافتن پوست ناشی از یخبندان به خوبی بهبود نمی یابد. در برابر بلاییت خاکستری بسیار قوی است و در برابر آنتراکنوز مقاومت متوسطی دارد. محتوای کافئین و اسید آمینه بیشتر از یابوکیتا است، در حالی که محتوای کاتچین کمتر است.

ASAHI

نام ASAHI به عنوان "خورشید صبح" ترجمه می شود و از شهر آزلا سرچشمه می گیرد که آن را به یک رقم چای سایه دار با کیفیت بالا (Tencha و Gyokuro) تبدیل می کند. به خاطر طعم گرد، عطر معطر و رنگ سبز روشن مشروب معروف است. پس از پردازش به عنوان gyokuro، برگها سبز تیره می شوند و عطری زیبا را نشان می دهند. بخار دادن عمیق تر، عمق و قدرت بیشتری را در عطر و طعم ایجاد می کند، که طعم بسیار قدرتمندی به این نوع جیوکور می دهد. آساهی یک رقم معمولی با جوانه زدن است. جوانه ها وقتی سایه می زنند رنگ سبز روشن با درخشندگی دارند و بزرگ اما نازک هستند. عملکرد آن متوسط است و برای این رقم دستچینی بهترین محسوب می شود. آساهی مقاومت بالایی در برابر هوای سرد و مقاومت متوسطی در برابر آنتراکنوز دارد اما رطوبت اضافی خاک را دوست ندارد.

SAMIDORI

سامیدوری یک رقم چای ثبت نشده است که از منطقه اوجی می آید، بنابراین، مانند اکثر ارقام استان کیوتو، برای تولید چای سایه دار، مانند گیوکرو و ماچا، مناسب است. این یک رقم معمولی با جوانه زدن است، به این معنی که می توان آن را همزمان با یابوکیتا برداشت کرد. سمیدوری مقاومت خوبی در برابر هوای سرد دارد و کیفیت قوی آن دوره چیدن طولانی مدت است. جوانه های جوان مستقیماً رشد می کنند، بنابراین برای چیدن دستی مناسب است. رنگ برگ سبز روشن با درخشندگی زیبا است. عملکرد آن کمی کمتر از یابوکیتا است، به این معنی که هنوز عملکرد خوبی دارد. سمیدوری در برابر بلاییت خاکستری و فلس سفید هلو کمی ضعیف است و مقاومت متوسطی در برابر آنتراکنوز دارد.

پایان

