

## 試験研究活動情勢報告(平成30年8月分)

【茶業試験場】

### 仕上げ加工技術の確立による土佐茶の品質向上



県外製品茶

当场では、土佐茶の品質向上のため、荒茶の仕上げ加工技術について研究を行っています。

製品茶の品質を向上させるためには、仕上げ加工による茶葉の選別作業が重要で、見た目だけでなく、味や香りなどの品質も向上します。

県外有名店の製品茶の形状を画像解析した結果、高級品ほど針状に細く撚れた長めの茶葉が多く、茶葉の平均面積は3,000円～1,500円で2.7mm<sup>2</sup>、1,200、1,000円で2.3mm<sup>2</sup>、800、600円で1.7mm<sup>2</sup>と、販売金額が下がると小さくなることが明らかとなりました。一方、粉の重量割合は3,000円で11%、600円で18%と、販売金額が下がると増加する傾向がみられました。

今後は、篩や色彩選別機などを用いた土佐茶の荒茶選別方法について検討していきます。