

試験研究活動情勢報告（平成30年11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

～お茶の嗜好性を調査～



アンケート調査

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。

仕上げの参考とするため、第11回茶業試験場まつり（11月3日高知県立農業大学校にて開催）において、火入れ温度の違いによる嗜好性をアンケート調査しました。当场の回転ドラム式火入れ機を用いて、弱火火入れ（品温95℃）と強火火入れ（品温110℃）で製造加工した煎茶を飲み比べてもらい、それぞれ100点満点で評価し、併せて香りの評価を聞きました（回答者202人）。

その結果、全体では95℃、110℃ともに平均は約70点となりましたが、普段急須で煎茶を飲む人は110℃の方を好み、「煎茶らしい香り」と評価する人が多い傾向でした。

今後も嗜好性調査を行いながら、火入れ温度の設定に活かしていきます。