



荒茶



平行篩による選別



棚式乾燥機による火入れ



火入れ前後の飲み比べ

本県では、近年、需要の低迷等から荒茶価格が低下し、茶の経営は厳しい状況となっています。そのため、県産業振興計画では仕上げ茶の販路拡大の取り組みをすすめて、農家所得の向上を図ることが課題となっています。

そこで当試験場では、茶業関係者の技術向上を図るため、仕上げ加工の経験の少ない池川茶業組合員5名を対象に、令和元年7月22日、茶の仕上げ加工の研修を行いました。

内容は、池川茶業組合が4月23日に摘採、製造した荒茶を用いて実際に仕上げ加工の作業を行い、見た目や味、香りがどのように変化するかを体験してもらうというものです。

まず、12号篩^{ふるい}、30号篩、60号篩を用いて大きさを揃え、色彩選別機^{もくけい}で木茎を取り除き、選別により荒茶の見た目が良くなることを確かめてもらいました。「荒茶の中に混ざっていると気にならないのに、12号篩の上に残る茶はとて大きく感じる」、「一度分けると、見た目が悪くなるから混ぜたくない。歩留まりが落ちるのは仕方ない」、「木茎は目立つため多く感じるが、わずか5%と少ないのは驚き」などの意見が出ました。

次に、棚式通風乾燥機を用いて火入れを行い、火入れ前後の茶を飲み比べました。「火入れ前の荒茶は青臭みがある。火入れ30分経過後でもほとんど変わらない」、「火入れ後の茶のできればは上々で、上品な仕上がり。渋みが少なくなり、まろやかさが出てきた」などの意見が出て、茶の仕上げ加工に関する理解が深まりました。