

ティーバッグ用製茶法の開発

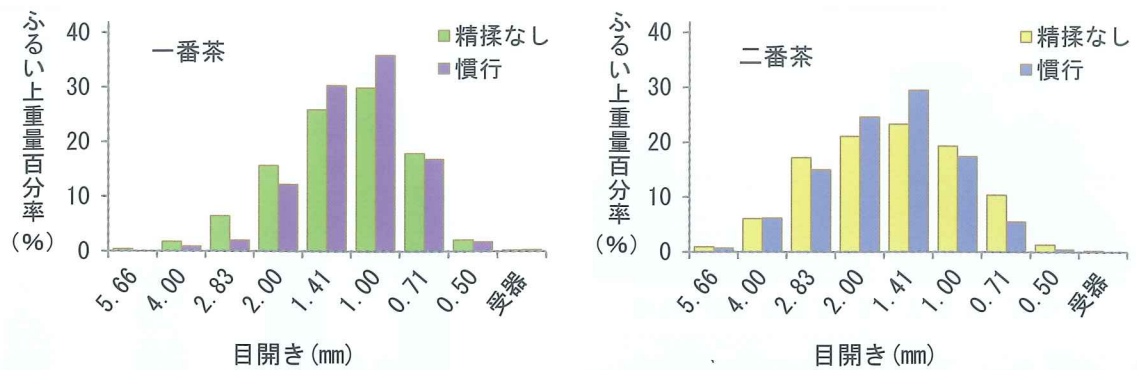
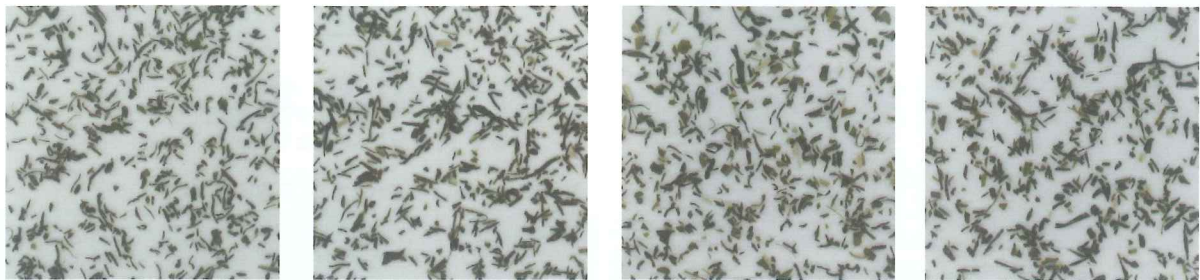


図 標準ふるいによる荒茶の粒度分布



一番茶 精揉なし 一番茶 慣行 二番茶 精揉なし 二番茶 慣行

写真 荒茶の切断、調整後の外観

表 仕上げ茶浸出液の官能評価

茶期	処理	うま味・甘み	渋み	緑の香り	火香
一番茶	精揉なし	60	65	65	15
	慣行	60	60	65	15
二番茶	精揉なし	40	55	45	10
	慣行	40	50	45	10

注) 各評価項目の強度は、0; 全く感じられない、25; わずかに感じられる、50; やや感じられる、75; とても感じられる、100; 非常に感じられる

近年、消費者の簡便志向に伴い、煎茶はティーバッグ商品の需要が伸び、市場では品質と価格のバランスが優れた商品が望まれています。この需要に対応するため、当場では、既存の荒茶製茶ラインを利用したティーバッグ茶の製造方法の確立に取り組んでおり、工程の簡略化、低コスト化ため、慣行の荒茶製茶工程から精揉工程を省き、中揉、乾燥工程を延長する方法を検討しました。

この方法で得られた荒茶は、慣行より径はやや大きくなりますが(図)、撚れた細長い形状に成形することができました。

この荒茶を、粉碎機(スクリーン径9mm)で切断後、粉を抜いたもの(写真)は、一、二番茶とも、外観が慣行法より大きく劣ることはありませんでした。

仕上げ茶での評価として、弱い火入れ(熱風乾燥機90℃、40分)後、抽出液の官能評価を行ったところ、わずかに渋みが出やすい傾向がみられましたが、概ね慣行法と同等の品質でした(表)。

今後は、合組方法を検討し、高、中、並品質等の商品バリエーションを増やす研究に取り組みます。

(茶業試験場 杉本篤史 0889-32-1024)