

茶の仕上げ加工に関する研修（火入れ）を行いました

本県では、近年リーフ茶の需要の低迷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、仕上げ茶の販路拡大の取組をすすめて、農家の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、県内茶生産者、JA 職員、茶商、県担当者等を対象に、茶の仕上げ加工の「火入れ」に関する研修を行いました。

令和3年3月3日に当試験場で研修会を開催し、23名の参加がありました。内容は、仕上げ加工全般について講義をした後に、令和2年産の十和地区や池川地区で生産された荒茶を用いて、火入れの工程で見た目や味、香りの変化を体験してもらうというものでした。

事前に選別（^{ふるい}篩分け、風力選別、色彩選別）で見た目を良くして、荒粉（茶用篩30号下の小さな茶葉）を除いた茶を袋詰めしておき、それを回転ドラム式火入れ機に投入して、普通火入れと強火火入れを行いました。火入れ前に、荒茶の味や香りを確かめて、上手に火入れすれば上級茶に仕上げられる茶であることを確認しました。

火入れ機の回転ドラムの内壁温度を約85℃に調節し、荒茶をドラム内に投入し、徐々に火力を上げて、火入れ工程中の香気変化を感覚的に体験してもらいました。なお、荒茶と同時に超小型の温度記録計を火入れ機に入れ、取り出した後に茶温の変化を可視化し、取り出し直前の茶の最高温度を確認しました。

普通火入れでは、投入後約2、3分で青臭さや貯蔵臭等が感じられ、その後しばらくするとそれらの臭いが薄まり、火入れ茶独特の芳香が感じられはじめた100℃程度で茶を取り出しました。強火火入れの場合は、さらに火香が強くなるまで火入れを続け、香ばしい香りが強くなった約110℃で茶を取り出しました。取り出した茶を箕に^み広げて室温に冷まし、火入れ前の荒茶、普通火入れした茶、強火火入れした茶について、見た目や味、香り（火香）の違いを比べました。

研修会終了後にアンケートを実施したところ、茶生産者からは、「強火火入れで、茶の見た目が褐色に変化する」、「普通火入れと強火火入れで味が全然異なる。普通火入れの方が好き」、「香りの変化を体感でき、勉強になった」等の意見が出ました。

茶商やJA職員からは、「火入れの難しさ、火入れ温度や味、香りの変化が分かりやすかった」、「回転ドラム式火入れ機の特徴がよく分かった」等の意見が出て、茶の仕上げ加工に関する理解が深まりました。

今後も土佐茶の品質向上のため、生産者やJAの仕上げ加工の支援を行っていきます。



火入れ中の香りの変化を体感



火入れ機の火力調節



茶の比較