

茶の仕上げ加工に関する研修（荒茶の手選別、火入れ、焙じ）

近年リーフ茶の需要の低迷から荒茶価格が低下し、茶生産者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による生産者の所得の向上を図ることが課題となっています。そこで茶業関係者の技術向上を図るため、令和5年3月9日に当試験場で県内茶生産者、JA職員、普及指導員等（16名）を対象に、茶の仕上げ加工の「選別」と「火入れ」および「焙じ」に関する研修を行いました。

仕上げ加工全般について講義をした後に、参加者を3班に分け、各班荒茶4kgを用いて、午前には選別（篩分け、風力選別等）、午後には火入れと焙じをワークショップ形式で行いました。

選別では、手篩で頭（茶用篩11号～12号上の大きな茶葉）と荒粉（茶用篩25号～30号下の小さな茶葉）を取り除き、その後手作業による風力選別（手の唐箕）で茎や古葉等の軽い葉を取り除き、外観が向上することを体験してもらいました。

火入れでは、投入後数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ました。取り出し茶温を95℃～119℃、火入れ時間を8～12分とし、各班で火入れをしてもらいました。火入れ95℃12分ではわずかし火香は感じられず、それより高温で火香や焦げ臭が強くなる等の変化を体験してもらいました。取り出した茶を箕に広げて室温に冷まし、火入れ前の荒茶と火入れした茶を湯で浸出して試飲し、味、香り（火香）の違いを比べました。

選別で取り除かれた大きめの茶葉の出物については、専用の焙じ機で焙煎して、焙じ茶にしました。投入前に篩で茶の大きさを揃えて投入すると火の入りが均一になること、火力が安定した後は流量を変えることにより安定した品質で焙じることができることを体験してもらいました。

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、「機械を使わない手選別（手篩、手の唐箕）ができて良かった」、「火入れは、温度・時間が難しく、常に匂いを嗅ぐことの大切さが分かった」等の意見が出ました。JA職員や普及指導員からは、「火入れで味が良くも悪くもなることを実感した」、「火入れの温度や時間で味が変わるが、自分は火入れし過ぎと思っても他人からは火入れ不足と言われるなど、好みが違うことに気づいた」、「火入れのコツや難しさ、火入れによる味の変化がよく分かった」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、茶業関係者に仕上げ加工の研修を行っていきます。



仕上げ茶マニュアルの内容説明



手選別のワークショップ



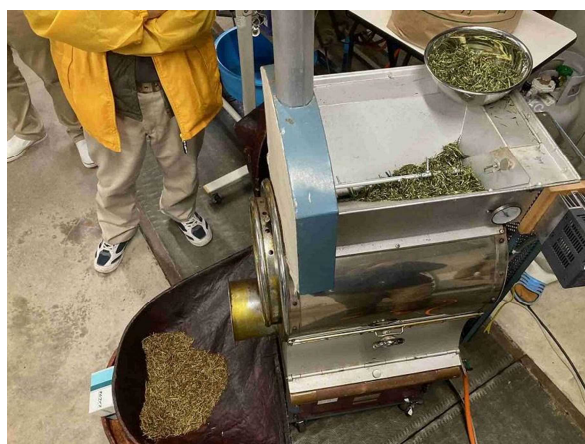
手篩（てぶるい）



手の唐箕（とうみ、風力選別）



回転ドラム式火入れ機による火入れ



専用焙じ機による出物の焙じ