緑茶ティーバッグ製品用荒茶の簡易製茶法

新たな簡易製茶法　蒸し → 葉打ち → 揉稔 → 再乾 → 乾燥

煎茶製茶法(慣行法)　蒸し → (葉打ち) → 粗揉 → 揉稔 → 中揉 → 精揉 → 乾燥

図 1　新たな簡易製茶法の工程

注 1) 蒸し～揉稔は煎茶製茶法(慣行法)に準ずる。葉打ちは、30 分程度、揉稔は 5 分程度を目安とする。
2) 再乾は、再乾機(揉み手を外し桟を取り付けた中揉機)を用い、回転数は茶葉が軸の後ろに落ちるよう調整、熱風温度・風量は煎茶の方法に準じて行い、白ズレ、破砕が発生しない程度に処理する(目安 45 分)。
3) 乾燥は熱風温度 80℃、取出しは茎の乾燥(茎が折り曲げた際にポキッと折れる)時とする(目安 60 分)。
4) 葉打ち工程以後の処理時間は、新たな簡易製茶法が 140 分程度。一方、煎茶製茶法(慣行法)の処理時間は、葉打ち(実施する場合)15 分、粗揉 35 分、揉稔 35 分、中揉 40 分、精揉 40 分、乾燥 30 分(熱風温度 75℃)の計 195 分程度となる。

a) 新たな簡易製茶法による荒茶

b) 新たな簡易製茶法による荒茶の切断後

c) 煎茶製茶法(慣行法)による荒茶

d) 煎茶製茶法(慣行法)による荒茶の切断後

図 2　新たな簡易製茶法による荒茶および切断後の荒茶の形状(一番茶)

注) 切断は、供試荒茶を茶用篩 16 号で篩別し、篩上を一軸回式粉砕機((株)ホーライ、UP-140 NLHGS、平型回転刃、スクリーン径 9㎜)で切断後、切粉を茶用篩 60 号で除き、これと茶用篩 16 号篩下と合わせた茶。

近年、緑茶ティーバッグ商品の需要が伸びています。この原料茶葉は、煎茶荒茶が用いられますが、茶葉が見えないので必ずしも煎茶特有の形状を必要としません。そこで、本研究では、新たな簡易ティーバッグ原料用製茶技術を開発しました。

新たな製茶方法は、蒸し、葉打ち、揉捻、再乾、乾燥の工程で行います(図1)。得られる荒茶は、慣行の普通煎茶製茶法より形状が大きく、また、湾曲形状、球状の茶葉が多く、撚りが不均一の形状となります。切断後の茶葉の外観は、湾曲形状、球状の茶葉が多くなります(図2)。

切断した荒茶をティーバッグ製品に仕上げ加工後、浸出液を官能評価した結果は、一、二番茶とも香味で大きな差は見られませんでした(データ省略)。

これらの結果により、新たな簡易製茶法は、仕上げ加工後の茶葉が、慣行法の煎茶を用いた場合と比較して、やや大きくなるものの、香味は慣行法による煎茶と同等であることから、簡便な煎茶ティーバッグ製品の加工が可能となりました。

また、この製茶法の利点は、製茶時間を、慣行の煎茶製茶法より短縮できるとともに、精揉工程がないため、熟練した作業者が不要となることがあげられます。

(茶業試験場　杉本篤史　0889-32-1024)