

産地直販を目的とした土佐茶の仕上げ加工法

西野恒夫

Processing Methods of the Refined Tea for Direct Sales by Growers

Tsuneo NISHINO

要 約

土佐茶の産地直販のための仕上げ加工法の違いが、嗜好に及ぼす影響について検討した。

- 1．一番茶の蒸し時間は 30 秒が良かった。
- 2．棚式乾燥機で上級茶を火入れする場合は、一括火入れとし、火入れの強さは 75 / 25 分で嗜好性が高かった。
- 3．一番茶は荒茶用気密袋 (10kg) に脱酸素剤 (酸素 2,500ml - P K 処理型 2 個) を封入して、室温保管とし、二番茶は同様に処理した後、3 で保管するのが良かった。
- 4．脱酸素剤封入と窒素ガス充填処理との香味差はなかった。したがって、設備が不用で簡便な脱酸素剤封入が経済的であった。
- 5．一番茶 (全窒素率 5.5% 内外) と二番茶 (全窒素率 4.7% 内外) の荒茶自動乾燥機での火入れの強さは、125 / 23 分で嗜好性が高かった。このときの、ビタミン C 残存率は荒茶の 85 % であった。

キーワード：茶，蒸し，保管，火入れ，産地直販，嗜好調査