

既存製茶ラインを利用した深蒸し茶の製造

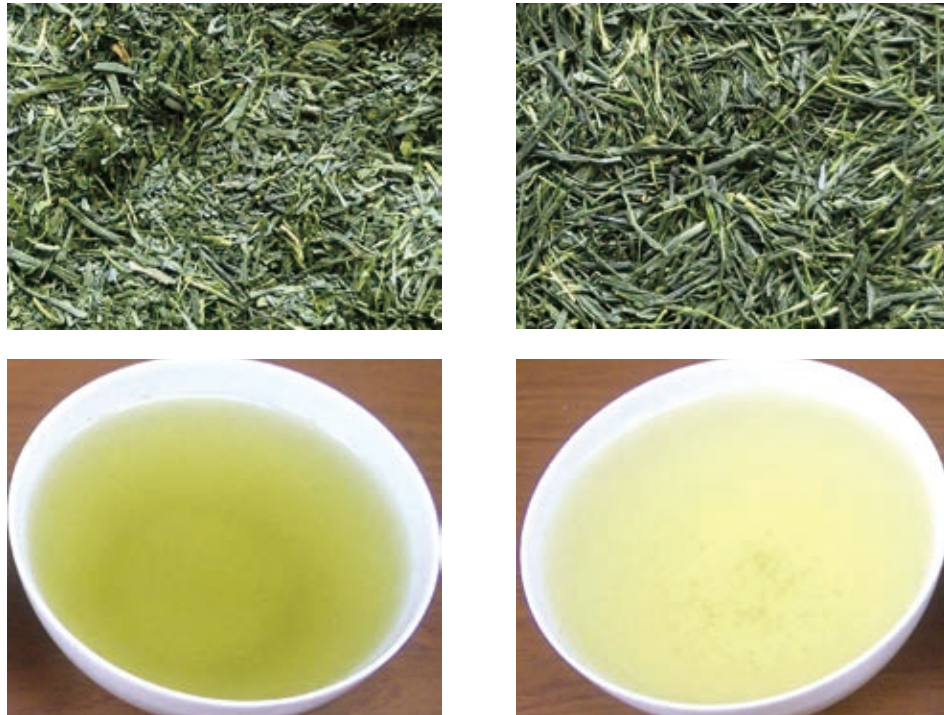


写真 深蒸し茶（左）と普通蒸し茶（右）

表 蒸し時間別の荒茶品質、荒茶成分及び製茶歩留

設定 蒸し時間 (秒)	平均 蒸し時間 (秒)	平均蒸気量 (g/生葉kg)	荒茶品質（官能審査評点） ³⁾					荒茶成分（%） ⁴⁾				製茶歩留 ⁵⁾ (%)
			外観	水色	香気	滋味	合計	全窒素	遊離 アミノ酸	繊維	タンニン	
80	80	370	19	18	18	18	73	5.0	2.6	20.2	15.5	19.3
90	89	363	20	19	19	19	77	5.3	3.0	19.1	14.9	18.2
95	96	391	18	20	20	20	78	5.3	3.2	18.9	14.6	18.9

注 1) 5月3日収穫、出開度 52.3%の生葉を使用。

2) 製茶ラインは 180K 型（カワサキ機工製）、うち蒸し機は胴回転型 K-1000MR4 を使用。

3) 官能審査各項目の評点は 20 点満点。

4) 荒茶成分は茶成分分析計（静岡製機製）で分析。

5) 製茶歩留（生葉に対する荒茶の割合）は 30 メッシュより細かいものを除く。

県内では、水色が緑黄色で澄んだ普通蒸し茶が生産されていますが、全国的には緑の水色が特徴の深蒸し茶が70%以上を占めています。近年、県内の消費者から土佐茶に緑の濃いお茶を求める声があり、JA全農こうちからの要望を受け、緑の水色の土佐茶を商品化するための深蒸し茶製造技術の開発に取り組んでいます。

場内での予備試験の後、JAコスモス仁淀第一茶工場において現場実証を行いました。生

産者の生葉を原料として、180K型製茶ラインを使用し、胴回転型蒸し機の傾斜度の調節によって設定蒸し時間80、90、95秒で製茶しました。その結果、荒茶品質で水色・香気・滋味に優れ、荒茶成分および製茶歩留が他と同等である95秒蒸しが良いと考えられました(表)。

今後は火入れ方法、普通蒸し茶とのブレンド割合を検討します。

(茶業試験場 小島一郎 0889-32-1024)