

揺青機の試作とそれを利用した半発酵茶の製造

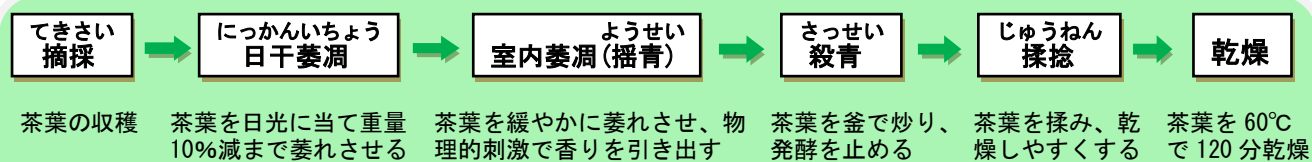


図 半発酵茶製造工程



写真1 試作した揺青機



写真2 揺青機後方から見た胴内部と駆動部

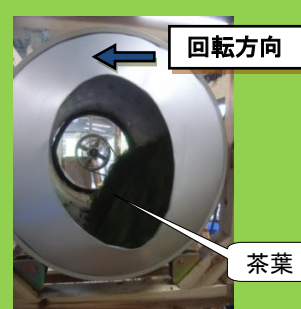


写真3 揺青作業中の茶葉

表 揺青処理方法と香り評価

揺青処理区	揺青処理方法	香り評価	備考
揺青機 2分×4回	茶葉約5kgを揺青機で30rpm、2分間の攪拌を1時間毎に4回行う。	13	花香あり
揺青機 2、3、4、5分	茶葉約5kgを揺青機で30rpmの攪拌を1時間毎に4回行う。攪拌時間を1回目2分間、2回目3分間、3回目4分間、4回目5分間と徐々に長くする。	15	花香あり
手揺青 4回	茶葉約5kgを、約500gずつ両手で持ち上げ、約50cmの高さから1回ぱらぱらと散らし落とす作業を、1時間毎に4回行う	5	

注1) 品種「やぶきた」の三番茶を使用

注2) 香り評価は、花様の香りについて台湾産文山包種茶(ぶんさんほうしゅちゃ)を20点満点とした点数。茶試職員5名による。

最近の茶価格の低迷で、二番茶はコストが合わず収穫されていません。そこで、この茶葉を活用した半発酵茶(ウーロン茶もその一種)の製造方法を検討しています。

半発酵茶の基本的な製造手順は図のとおりです。半発酵茶は香りが重視されるので、香りを出させる揺青作業が最も重要です。しかし、「やぶきた」の手作業での揺青(手揺青)では、花様の良い香りは出ませんでした。

そこで製茶機の竹ダクや自転車のリムを用いて揺青機(胴内径55cm、長さ110cm、写真1、2、3)を試作しました。

この揺青機に日干萎凋した茶葉を入れ、30rpmで2分間の攪拌を1時間毎に4回、または2、3、4、5分間の攪拌を1時間毎に行うと、手揺青では十分出すことができなかった花様の良い香りを出すことができました(表)。

現在、処理能力の向上のために、煎茶用60K型中揉機を改造した揺青機を試作しており、今後は、この揺青機の使用方法について検討し、さらに香り高い半発酵茶の製造技術の開発を目指します。

(茶業試験場 小島一郎 0889-32-1024)