

土佐茶の深蒸し茶の火入れ方法および 普通蒸し茶とのブレンド割合

農業技術センター茶業試験場

[背景・ねらい]

現在、県内の製茶工場では、水色が澄んで香りの高い普通蒸し茶の生産が主流であるが、国内では水色の緑の濃さが特徴の深蒸し茶が緑茶生産の 70%以上を占めている。近年、テレビコマーシャル等の影響から、県内の消費者からも深蒸し茶のような緑の水色の茶を求める声があり、全国農業協同組合連合会高知県本部(JA 全農こうち)や茶商もこれに応え、「緑の水色」を有した土佐茶を商品化しようとしている。しかし、県内では深蒸し茶は生産されておらず、一部に蒸しのやや深いものを生産している製茶工場はあるものの、水色の緑が不十分であったり黒みが見られ、深蒸し茶あるいは水色改善のためのブレンド用とするには課題がある。

そこで、土佐茶の深蒸し茶の火入れ方法と普通蒸し茶とのブレンド割合について検討する。

[新技術の内容・特徴]

1. 火入れ方法

1) 本茶と粉茶を分けて火入れする場合の温度と時間

(1) 本茶は棚式乾燥機では 100℃30 分間処理、回転式火入れ機では 90℃40 分間処理が官能評価のすべての項目で評価が高く、良かった(表 1)。

(2) 粉茶は棚式乾燥機で 80℃60 分間処理の総合評価が高く、良かった(表 1)。

2) 本茶と粉茶を分けずに火入れする場合の温度と時間

(1) 棚式乾燥機では 90℃30 分間処理がすべての項目で評価が高く、回転式火入れ機では 90℃40 分間処理の総合評価が高かった(表 2)。

2. 深蒸し茶と普通蒸し茶のブレンド割合

1) 普通蒸し茶 100%と比べて、深蒸し茶と普通蒸し茶各 50%の組み合わせが水色の評価も、総合評価も高かった(表 3)。

[留意点]

1. 火入れ方法

1) 2014 年 5 月 3 日に JA コスモス仁淀第 1 製茶工場へ搬入された「やぶきた」(出開度 52%)の茶葉を、同工場の網胴回転攪拌式蒸機 K-1000MR4(カワサキ製)を使用して蒸し設定時間 95 秒で蒸し、180K 型製茶機(同)で製造した荒茶を原料とした。これを中村式茶仕上機(中村和合園製)を使用して 6 号回し篩いで切断した後、11 号篩いにかけて、篩い下をさらに 30 号篩いにかけて、篩い上を本茶とし、篩い下を粉茶とした。粉茶の割合は重量で 12%であった。

2) 棚式乾燥機による火入れには ND4-60 型(テラダ製)を使用し、棚 1 枚に茶葉 2 kg(粉茶は 0.5 kg)を均一に入れて火入れした。回転式火入れ機による火入れには BAI-SEN(山益製作所製)を使用し、茶葉 1 kgを火入れした。

2. 深蒸し茶と普通蒸し茶のブレンド割合

- 1) 深蒸し茶は、本茶と粉茶を分けずに回転式火入れ機で 90℃40 分間火入れしたものを用い、普通蒸し茶は市販品(JA 全農こうち製)を用いた。

[評 価]

土佐茶の深蒸し茶の仕上げを行う際の参考として活用できる。

[具体的データ]

表 1 本茶と粉茶を分けて火入れする場合の火入れ温度、時間と官能評(2014)

火入れ機械	茶葉と量	温度 (℃)	時間 (分)	官能評価			
				水色	香気	滋味	合計
棚式乾燥機	本茶2.0kg	90	30	19	19	19	57
		100	30	20	20	20	60
		110	30	18	18	18	54
棚式乾燥機	粉茶0.5kg	70	60	20	19	19	58
		80	60	19	20	20	59
		90	60	18	18	18	54
回転式火入れ機	本茶1.0kg	80	40	19	19	19	57
		90	40	20	20	20	60
		100	40	18	18	18	54

- 注 1) 2014 年 5 月 3 日に JA コスモス仁淀第 1 製茶工場へ搬入された「やぶきた」(出開度 52%)の茶葉 170 kgを、同工場の網胴回転攪拌式蒸機 K-1000MR4(カワサキ製)を使用して蒸し設定時間 95 秒で蒸し、180K 型製茶機(同)で製造した荒茶を原料とした。これを中村式茶仕上機(中村和合園製)を使用して 6 号回し篩いで切断した後、11 号篩いにかけて、篩い下をさらに 30 号篩いにかけて、篩い上を本茶とし、篩い下を粉茶とした。
- 2) 棚式乾燥機は ND4-60 型(テラダ製)、回転式火入れ機は BAI-SEN(山益製作所製)を使用した。
- 3) 官能評価の各項目は 20 点満点。審査茶碗に茶葉 5g を入れ 70 度の湯 200ml を注ぎ、香気は直後に、水色と滋味は 90 秒間浸出した茶液を、茶葉関係者 5 名の合議で評価した。

表 2 本茶と粉茶を分けずに火入れする場合の火入れ温度、時間と官能評価(2014)

火入れ機械	茶葉の量	温度 (℃)	時間 (分)	官能評価			
				水色	香気	滋味	合計
棚式乾燥機	2.0kg	90	30	20	19	19	58
		100	30	18	18	18	54
		110	30	17	18	18	53
回転式火入れ機	1.0kg	80	40	19	19	19	57
		90	40	18	20	20	58
		100	40	16	17	17	50

注) 茶葉における粉茶の割合は 10%。その他は表 1 に同じ。

表 3 深蒸し茶と普通蒸し茶のブレンド割合と官能評価(2014)

ブレンド割合(%)		官能評価			
深蒸し茶	普通蒸し茶	水色	香気	滋味	合計
30	70	18	20	19	57
50	50	19	20	20	59
100	－	20	20	17	57
－	100	17	20	18	55

- 注 1) 深蒸し茶は、本茶と粉茶を分けずに回転式火入れ機 BAI-SEN(山益製作所製)で 90℃40 分間火入れしたものをを用いた。普通蒸し茶は市販品(JA 全農こうち製)を用いた。
- 2) 官能評価の各項目は 20 点満点。急須に茶葉 5g と 70℃の湯 200ml を入れ 90 秒間浸出した茶液 90ml を白色の湯飲みに注ぎ、茶業関係者 3 名の合議で評価した。

[その他]

研究課題名：土佐茶の特徴を活かした深蒸し茶製造技術の確立

研究期間：平成 25～26 年度、 予算区分：県単

分類：参考