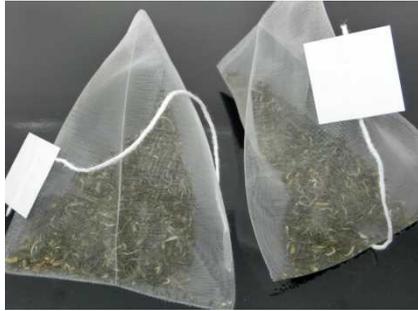


試験研究活動情勢報告（平成 31 年 2 月分）

【茶業試験場】

高品質半発酵茶製造技術の確立 ～仕上げ工程で発生する出物の利用法の確立～



半発酵茶ティーバッグ



ジャスミン茶ティーバッグ

当场では、「やぶきた」の二番茶を用いた半発酵茶の製造技術について研究を行っています。

荒茶を商品化する過程では、仕上げ加工の工程で出物（でもの：ふるい分けおよび風選等で分離された茶）が発生し、その利用法が必要となります。

本試験では、ふるい分けで生じた粉茶（こなちや：粉末状の茶）は、さらに目の細かいふるいで泥粉（どろこ：細粉）を除き、火入れ後、ティーバッグ加工しました。

また風選で生じた浮葉（ふは）は、粗粉碎後、ふるいで泥粉を除き、火入れ後、エタノール希釈したジャスミン香料を噴霧、攪拌後、ジャスミン乾燥花を添加してジャスミン茶とし、ティーバッグ加工しました。試飲の結果、両試作品とも良好な香味でした。