

茶の仕上げ加工に関する研修（荒茶の選別、火入れ、焙じ）

近年リーフ茶の需要の低迷から荒茶価格が低下し、茶生産者の経営は厳しい状況となっています。そのため、生産者が自ら仕上げ茶まで加工して販売することで所得の向上を図ることが重要です。そこで茶業関係者の技術向上を図るため、令和6年3月7日に当試験場で県内茶生産者、JA職員、普及指導員等（12名）を対象に、茶の仕上げ加工の「選別」と「火入れ」および「焙じ」に関する研修を行いました。

仕上げ加工全般について講義をした後に、参加者を2班に分け、班ごとに荒茶5kgを用いて、午前中に選別（^{ふるい}篩分け、風力選別等）、午後には普通煎茶の火入れと、焙じ茶の焙煎をワークショップ形式で行いました。

選別は、手選別と機械選別を各班が自由に選択して行いました。篩で頭（茶用篩11号～12号上の大きめの茶葉）と荒粉（茶用篩25号～30号下の小さめの茶葉）を取り除き、その後風力選別（^{とうみ}唐箕）や色彩選別機で茎や古葉等の軽い葉を取り除くと、外観が向上することを体験してもらいました。両班とも、本茶の歩留まりは80%程度となりました。

火入れは、回転ドラム式火入れ機と棚式乾燥機を用いて行いました。どちらも本茶の火入れ開始後、徐々に青臭さ等が感じられ、その後しばらくすると薄まることを体験してもらいました。回転ドラム式火入れ機ではその後火入れ茶独特の芳香が感じられ、この形状の火入れ機は火香が付きやすいことを実感してもらいました。

選別で取り除かれた頭（大きめの茶葉）については、専用の焙じ機で焙煎して、焙じ茶にしました。火力が安定した後は、流量を変えることにより安定した品質で焙じることができることを体験してもらいました。

また、研修の間には、土佐茶の特徴を理解してもらうため、静岡や九州など他県の製品茶（煎茶）の飲み比べをやってもらいました。

研修会終了後にアンケートを実施したところ、茶生産者からは、「効率よく歩留まりの良い選別をするのは難しい」、「火入れの温度調節が難しいことに気づいた」、「焙じ茶では、専用焙じ機で焙煎することの重要性に気づいた」等の意見が出ました。JA職員や普及指導員からは、「仕上げの一連の流れがわかった」、「高知県産と他県産の違いを学べた」等の意見が出て、茶の仕上げ加工に関する理解を深めていただいたものと思います。

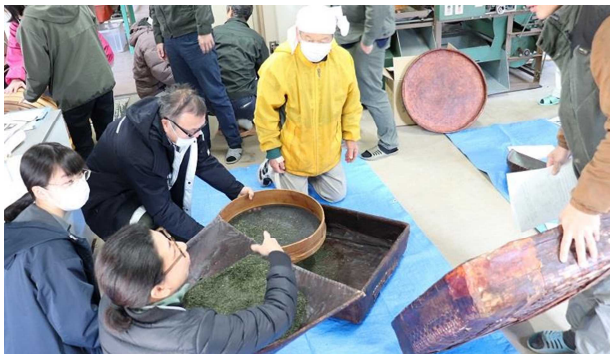
茶業試験場は、今後も土佐茶の品質向上のため、茶業関係者に仕上げ加工に関する支援を行っていきます。



選別の作業



選別方法について検討



手篩（てぶるい）



色彩選別機



回転ドラム式火入れ機による火入れ
(製品茶の飲み比べ)



専用焙じ機