

普通蒸し茶葉混合による深蒸し煎茶の品質向上							
<p>〔要約〕 <u>深蒸し煎茶製造時において、蒸熟途中に胴角度を変え、深蒸し茶葉に普通蒸し茶葉を20%程度混合して粗揉機に投入することにより、粗揉機内でのベタつきが軽減し、荒茶の粉も減少して品質が向上する。</u></p>							
八女分場・加工研究室					連絡先	0943-42-0292	
部会名	農産	専門	加工利用	対象	工芸作物類	分類	普及

〔背景・ねらい〕

近年、深蒸し煎茶が流通市場で好まれるため、深蒸し煎茶の生産が増加している。

深蒸し煎茶は蒸熟を強くするため、茶葉の組織が軟化し、粗揉工程においてベタついて機械の中で塊となり、ムレをおこしたり、組織が破碎して粉が多くなることにより、製茶品質の低下がみられる。これらの対策のために葉打ち機や温風冷却機等の機械が普及しているがまだ十分とはいえない。そこで、深蒸し茶葉に普通蒸し茶葉を加えて粗揉工程でのベタつきを軽減し、深蒸し煎茶の品質を向上させる方法について検討する。

〔成果の内容・特徴〕

- ①蒸熟途中に胴角度を変え（普通蒸し→深蒸し）、深蒸し茶葉に普通蒸し茶葉を一定割合混合することにより、粗揉機内でのベタつきが軽減し、荒茶の粉が減少する（図1）。
- ②普通蒸し茶葉混合割合の20%と50%では品質、粒度にほとんど差が認められないが、深蒸し煎茶としては混合量の少ない20%程度が良い（表1、図1）。
- ③蒸し度の違う茶葉を混合しても荒茶の化学成分含量は変化しない（表2）。

〔成果の活用面・留意点〕

- ①茶業技術指針に登載し、高品質深蒸し煎茶生産技術として活用する。
- ②二番茶のような比較的硬い原葉では効果は少ないが、深蒸ししても粗揉においてあまりベタつかないので問題はない。

[具体的データ]

表1 製茶品質（平成2～4年）

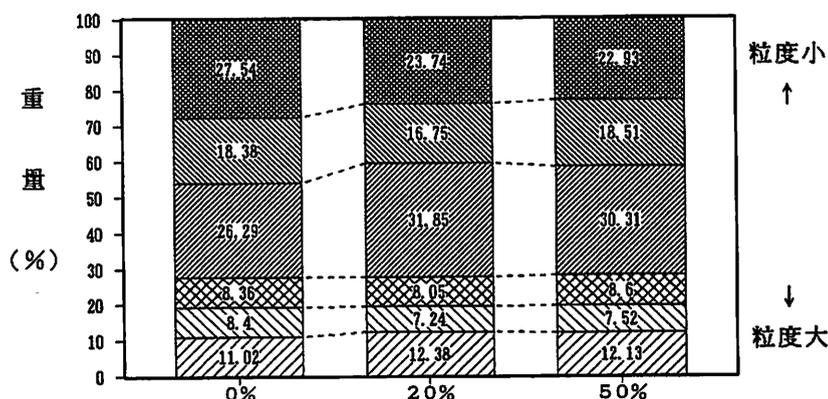
普通蒸し 混合割合	外 観			内 質				合計
	形状	色沢	小計	香気	水色	滋味	小計	
0%	14.9	15.0	29.9	14.6	14.2	14.2	43.0	72.8
20%	14.9	15.0	29.9	14.7	14.7	14.6	44.0	73.9
50%	14.9	15.0	29.9	14.2	14.9	14.9	44.0	73.9

注) ①製茶品質は各項目20点満点、合計100点満点の普通審査法による評点で示した。  
 ②混合割合の%は粗揉機投入量に対する比率である。  
 ③数値は3ヵ年の平均値であり、表2、図1も同様である。

表2 茶葉の化学成分（乾物%）（平成2～4年）

普通蒸し 混合割合	全窒素	可溶分		水溶性窒素		タンニン		カフェイン	変化率(%)
		絶対量	五分間量	絶対量	五分間量	絶対量	五分間量		
0%	5.29	42.4	30.8(72.4)	1.64	1.30(78.9)	14.29	10.53(73.3)	2.59	28.2
20%	5.32	40.5	29.5(72.6)	1.54	1.26(81.2)	14.29	10.00(69.9)	2.61	29.0
50%	5.37	40.7	29.0(71.0)	1.54	1.23(79.6)	14.26	9.71(67.8)	2.56	29.4

注) 五分間量の( )内数値は、絶対量に対する比率(%)である。



普通蒸し茶葉混合割合（粗揉機投入量に対する比率(%)）

□ 10号上 □ 12号上 ⊞ 14号上 ⊞ 20号上 ⊞ 25号上 ⊞ 25号下（日本式篩の号数）

図1 荒茶粒度分布の変化（平成2～4年度）

注) 単位は全量に対する重量%で示した。

[その他]

研究課題名：深蒸し煎茶の製造法

予算区分：経常

研究期間：平成4年度（平成2～4年）

研究担当者：大森宏志、大森薫

発表論文等：平成2～4年度 八女分場試験成績書