

製茶機を利用したどくだみ茶及びよもぎ茶の製造法							
〔要約〕 製茶機械を利用した、外観品質及び官能品質に優れるどくだみ茶及びよもぎ茶の製造法を確立した。							
八女分場・中山間地作物研究室					連絡先	0943-42-0292	
部会名	園芸	専門	栽培	対象	野草類	分類	普及

〔背景・ねらい〕

野生植物の栽培法の確立に伴い、生産物の付加価値を高めるための効率的な加工利用方法を開発することは、地域特産物として定着化を図るには最も重要である。そのため、製茶機を利用したどくだみ茶及びよもぎ茶の高品質・大量製造技術を確立する。

〔成果の内容・特徴〕

- ①どくだみ茶及びよもぎ茶の製造において、製造工程や製品の品質を総合的に評価した結果、どくだみでは「予備乾燥→切断→本乾燥→火入れ」の工程が、よもぎでは「切断→蒸熱→各種製茶機械」の工程が優れた（表1、3）。
- ②どくだみ茶及びよもぎ茶の製造に利用可能な製茶機は、前者では乾燥機、火入れ機、切断機、後者では蒸熱機、粗揉機、揉捻機、中揉機、乾燥機が必要であり（表2、4）、これらの製茶機を使用することによって外観品質及び官能品質に優れる（データ省略）製品が得られた。
- ③製品歩留まりは、どくだみ、よもぎとも生葉重量の15%前後である。

〔成果の活用面・留意点〕

- ①中山間地の生産組合等が加工を行う場合、基本的な製茶法として利用できる。
- ②よもぎ、どくだみ加工後には、製茶機の清掃を十分に行えば、製茶への影響は無い。
- ③よもぎ茶は食品添加用としても利用できる。

[具体的データ]

表1 どくだみ茶の製造方法別の特徴及び総合評価（平成2～5年）

No	処 理	特 徴	評 価
1	洗浄→自然乾燥→切断	茎と葉の乾燥差大。品質低下。	△
2	洗浄→切断→通風乾燥（熱風）	乾燥時間が長くなるが、品質良。	○
3	予備乾燥（ビニールハウス）→切断→ 本乾燥（熱風）→火入れ	予備乾燥に1週間程度かかるが、 本乾燥は効率的で、品質も優れる。	◎
4	粗揉、揉捻、中揉、精揉機の 組み合わせ	葉身及び花器が破碎し、品質が劣 る。	△～×
5	蒸熱→（製茶機の組み合わせ）	葉が軟化し、互いに密着するため 乾燥しにくい。葉身が黒変する。	×

注) 評価は、荒茶の評価法に準じて、◎良、○やや良、△普通、×不良とした。

表2 どくだみ茶の製造法

工 程	方 法
予備乾燥	収穫後速やかにビニールハウス内等で1週間程度乾燥させる。乾燥むらが出ないように薄く広げ、1日1回程度上下を反転する。重量比30～40。
本乾燥	動力カッター（葉切り機）で5cm程度に切断し、茶用の乾燥機で乾燥する。熱風温度は80℃で、乾燥時間は30分。重量比15。
火入れ	茶用の火入れ機を用い、熱風温度120℃、90分間火入れする。
仕上げ	切断機（仕上げ機）で、大きさを調整する。

表3 よもぎ茶の製造方法別の特徴及び総合評価（平成3～5年）

No	処 理	特 徴	評 価
1	自然（熱風）乾燥	あくが残り、品質が劣る。	×
2	蒸熱（または煮沸）→自然乾燥	あく抜きは蒸熱が優れるが、茎葉 間に乾燥差が生じ、品質が低下。	△
3	蒸熱（または煮沸）→熱風乾燥	乾燥にやや時間がかかる。	○
4	切断→蒸熱→各種製茶機械	効率的に乾燥作業が行え、品質面 で優れる。	◎

注) 評価は表1と同様。

表4 よもぎ茶の製造法

工 程	方 法
蒸熱	3cm以下に切断したよもぎを30秒間、流量50kg/hrの送帯蒸機で蒸熱。
粗揉	粗揉機を用い、110℃（熱風）で40分揉みながら乾かす。重量比30。
揉捻	揉捻機で水分を均一にするため15分間揉捻する。
中揉	中揉機を用い、60℃（熱風）で25分揉みながら乾かす。重量比18。
乾燥	乾燥機80℃、30分乾燥。重量比14。

[その他]

研究課題名：高付加価値化をめざした中山間地作物の加工・流通技術の確立

予算区分：国庫（中山間）

研究期間：平成5年度（平成2～5年）

研究担当者：大賀康之、執行明久、大森薫

発表論文等：平成2～5年度 福岡県農業総合試験場八女分場 試験成績書