

# 高品質な食品原料用粉末茶生産のための 被覆法と加工法

八女分場

## 1 背景、目的

食品原料用として需要が高い粉末茶には、緑色みが優れることや低コストで製造できることが求められています。そのため、粉末茶に適した茶葉を安定的に生産できる栽培法と高額投資を要するてん茶炉を用いない加工法が必要です。

そこで、高品質な粉末茶を生産するための茶樹に対する最適な被覆法及び既存の煎茶製造ラインを活用する効率的な加工法を確立しました。

## 2 成果の内容、特徴

1) 粉末茶用茶葉の生産においては、一、二番茶とも被覆開始時期を 2.0～2.5 葉期とし、一番茶では 20 日間、二番茶では 14 日間直接被覆することにより収量と品質が相互に保たれる生葉を生産できます (図 1)。

2) 製造工程においては、既存の煎茶製造ラインのうち、蒸機、葉打機、乾燥機を用いることにより、一、二番茶ともに緑色みが抹茶並みに優れる粉末茶を、てん茶炉による加工法と同等の時間で加工できます (図 2)。

### 3 主要なデータ・画像など

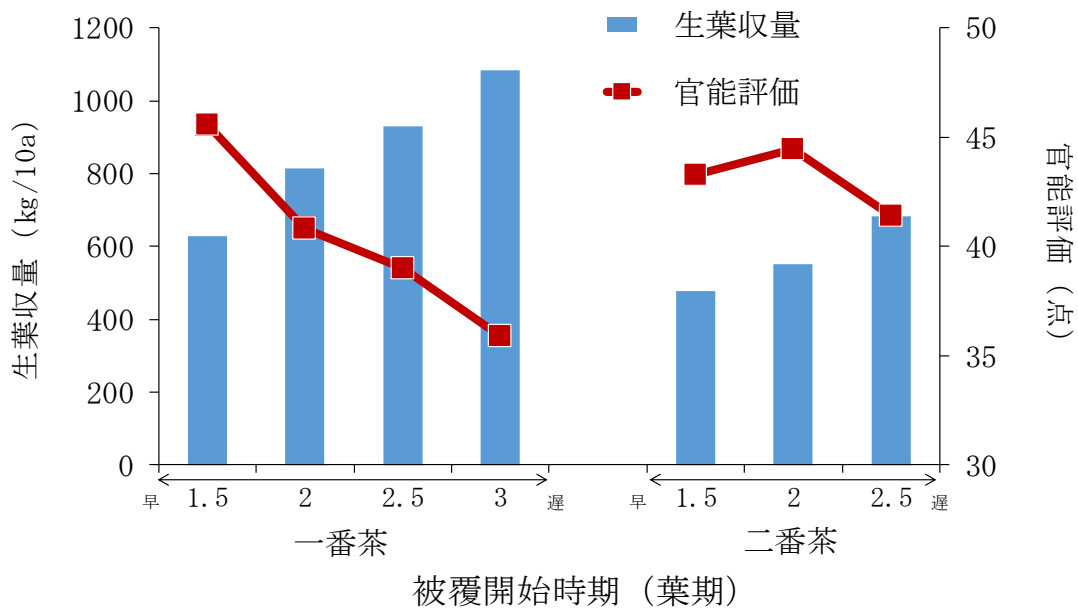
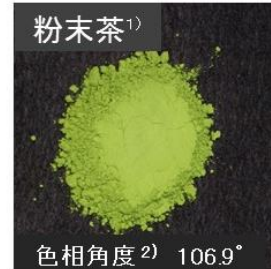


図1 被覆開始時期の違いと収量及び品質の関係（平成25～27年）

◎開発した粉末茶加工法（①～③まで2～2.5時間）



○てん茶炉による加工法（①～③まで2～2.5時間）

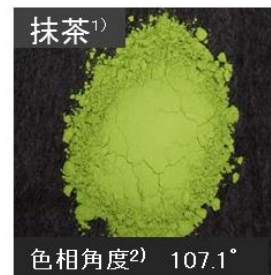
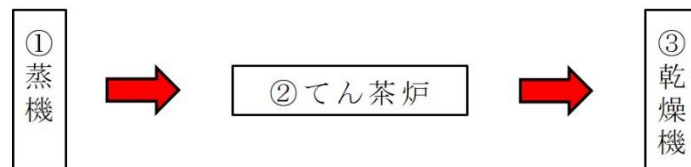


図2 加工法と粉末茶の色

- 注) 1. 生葉は「やぶきた」の一番茶で2.0葉期から20日間被覆したものを使用した。抹茶はてん茶炉で加工した。加工後、粉砕機(寺田製作所 FPS-1)で粉末にした。
2. 色相角度 (L\*a\*b\*表色系) 90～180° の範囲では数値が大きい程緑色みが強い。