

技術・情報名	半発酵による新香味茶の製造法	部会名	茶業
実施機関名	埼玉茶試、東京農試、三重農試、茶業センター	分類	1

1. 技術・情報の内容

1) 技術・情報の内容及び特徴

低迷する、緑茶の消費と嗜好の多様化に対応するため、萎凋、発酵法を利用し、緑茶にない芳香を持ち、苦渋味の少ない新香味茶の製造技術を開発した。

(1) 花香のような特徴ある芳香は、温風萎凋、攪拌、静置の3処理が主で、特に攪拌処理は優れた香りの発揚を促す重要な処理である。殺青は新香味茶特有の香りを保持する上で、マイクロ波が最も適している。(埼玉県)

(2) 茶葉、凍結機の開発により、萎凋、発酵が効率化され、回転攪拌機を組み合わせるにより、能率が優れ、特徴ある品質が得られた。(東京都)

(3) 萎凋及び発酵は、芽数型の出開芽を用い、温風萎凋、攪拌、静置が優れ、殺青は釜炒りが良好であった。(三重県)

(4) 整形は揉捻、再乾、乾燥工程が優れた。(埼玉、東京、三重)

2) 技術・情報の適用効果

(1) 最も生産の多いやぶきたが利用でき、優れた品質が得られ、大量生産が可能である。(埼玉県)

(2) 茶葉の融解発酵方式を開発し、品質の均一化を図り、省力、量産型の製造法が可能である。(東京都)

(3) 既存の緑茶加工機械設備の有効利用による、新香味茶生産技術の開発は、茶業界の活性化につながる。(三重県)

3) 普及利用上の留意点

(1) 攪拌、静置処理は室内温度によつて、香気が発揚が異なるので注意し、気温25℃以下はやや長めに、30℃以上の場合はやや短時間での処理がよい(埼玉県)。

(2) 茶葉凍結機等の製茶機械整備と液体窒素使用にコストがかかる。(東京都)

(3) 加工原料は、できるだけ芽重型の原葉を避け、芽数型の原葉を用いる。(三重県)

2. 具体的データ

(1) 埼玉県

工程	温風萎凋	攪拌	静置	マイクロ波殺青	揉捻	再乾	乾燥
温度	35℃	(室温27℃)		出力4Kw		60℃	60℃
時間	30分	60分	60分	40秒	15分	40分	50分
乾燥	10%	15%	5%	20%		25%	8%
重量減	10%	25%	30%	50%		71%	79%

工程	火入れ処理	ティーバック用仕上
温度	96℃	使用篩→切断→9号
時間	60分	回し篩→10号
乾燥	茶の水分2%	仕上歩止まり93%
		平均粒度1.3mm

(2) 東京都

工程	茶葉凍結	融解発酵	静置	釜炒り(前炒り)	釜炒り(後炒り)
温度	-9℃	温風70℃	室温29℃	270~300℃	220~250℃
時間	4分	15分	30分	2分	10分
重量減	0%	3%	4%	38%	40%

工程	揉捻	整形、乾燥	乾燥
温度	全重圧	60℃	70℃
時間	60分	40分	24分
重量減	68%	78%	

(3) 三重県

工程	温風萎凋	攪拌	静置	釜炒り(前炒り)	釜炒り(後炒り)
温度	40℃	(室温27℃内外)		300℃	200℃
時間	20~30分	60分	90分	4分	7分
重量減	10~15%	25%	30%		55%

工程	揉捻	再乾	乾燥
温度		60℃	70℃
時間	20分	60分	30分
重量減		75%	78%

3. その他特記事項

- (1) 研究課題名：茶の高度利用のための新香味茶製造技術
- (2) 研究期間：昭和63年~平成2年
- (3) 予算区分：助成 地域重要
- (4) 研究担当者：主査 埼玉茶試、東京農試、三重茶業センター