

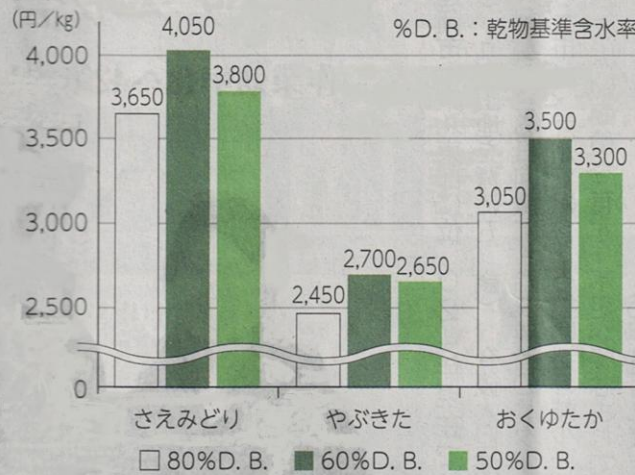
蒸し製玉緑茶の粗揉工程

含水率50〜60%が最適

現場で使える！研究成果

蒸し製玉緑茶製造において、粗揉工程は蒸熱

図 各品種の粗揉工程取り出し含水率別の査定価格



品種	含水率 (%D. B.)	荒茶品質		
		外観	内質	合計
さいえみどり	80	33.0	49.0	82.0
	60	33.5	49.5	83.0
	50	33.5	50.0	83.5
やぶきた	80	30.5	47.5	78.0
	59	31.0	48.0	79.0
	50	31.5	48.5	80.0
おくゆたか	80	31.5	48.0	79.5
	60	34.0	50.5	84.5
	50	34.0	51.5	85.5

表 各品種の粗揉工程取り出し含水率別の荒茶品質

後に、蒸し葉を攪拌(かくはん)しながら熱風、揉圧で含水率を下げる工程だ。この工程は茶葉の葉緑素を維持しつつ乾燥させる重要な工程だが、粗揉工程の取り出し含水率は煎茶を参考とした100% (乾量基準) 乾物に対する水分の比率) を基準としており、蒸し製玉緑茶に適する含水率の知見がない。そこで、近年の茶市場や実需者のニーズである、茶の外観やお湯で出した水の色が鮮緑色で、荒茶品質、査定価格が向上する含水率を明らかにすることを目的として試

験を実施した。早生品種「さいえみどり」、中生品種「やぶきた」、晩生品種「おくゆたか」で、含水率80〜100%の区と50〜60%の区を設け、含水率による荒茶品質と査定価格の差を評価した。その結果、3品種とも含水率50〜60%が外観、内質とも評価が高く、荒茶品質が優れていた。80〜100%では、形状で大形、水色で赤黒み、香気でむれ臭などの欠点が付いた。さらに、査定価格も含水率50〜60%が高かった。

なお、含水率50〜60%の目安は、茶を一握り手に取り、強く握った後に容易にほぐれる程度である。ただし、茶の表面が乾くと品質が落ちるため、注意が必要だ。
(県農林技術開発センター 果樹・茶研究部門 山本洋輔)