

夏茶の付加価値向上のための 新しい生葉低温管理技術

夏茶では夏茶臭という特有の不快臭があり苦渋味が強く、慣行の生葉保管では葉傷みにより品質が低下しやすいですが、鹿児島県農業開発総合センター茶業部では生葉を低温下で保管することで、茶の品質を改善できることを明らかにしてきました。そこで、茶業部では既設の生葉管理装置を使用しながら、空調や送風法などの制御を組み合わせた実用的な生葉低温管理技術を開発しましたのでその概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 開発した生葉低温管理技術は、管理装置に投入中の生葉に微細な水を噴霧し、散茶時にブローの送風で生葉を吹き飛ばすことで気化冷却を促した後、空調管理しながら低温で保管します(図1)。生葉保管中は、鮮度保持や色沢向上、または萎凋香味強化など、茶種によって目的とする品質が得られるよう保管時間、送风量、加湿などの条件を設定します。
2. 煎茶やかぶせ茶では、送風ファンの送风量を慣行比 33~50%の連続送風とし、保管温度を 15~20℃とすることで夏茶臭味を低減させながら鮮度を保持し、即時製造したものに比べて色沢を高めることができます。
3. 新香味茶や萎凋香緑茶は、保管開始時の堆積高を 40cm 以内、除湿した空気を慣行比 60%前後の送风量で連続送風し、15~18℃で保管します。均一な萎凋を促すために、生葉が沈降するタイミングで装置内の生葉を循環攪拌することで萎凋香味を高めることができます。
4. 生葉低温管理技術により製造した茶は、即時製造したものに比べ煎茶では夏茶臭低減、かぶせ茶では粉末の色沢と覆い香味の向上、新香味茶では香味強化など品質が向上します。

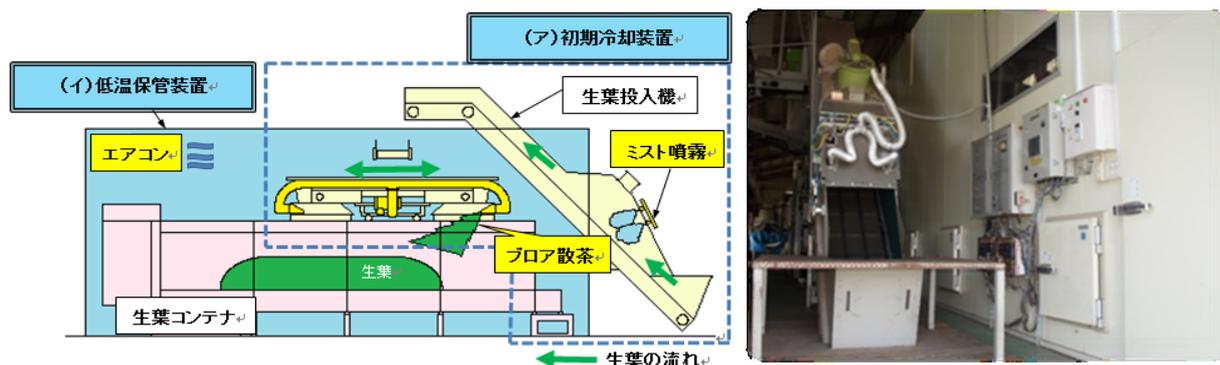


図1 開発した生葉低温管理技術の概略(左)と実証機(右)

☆ 活用面での留意点

1. 生葉保管条件を満たすことで、一番茶や秋冬番茶でも同様の効果が期待できます。
2. 生葉保管時間の延長は、朝の早い時間帯から工場操業でき、朝露などで濡れ葉を摘採する必要がなくなり工場操業、茶園管理の双方にメリットがあります。
3. 詳しいことは、鹿児島県農業開発総合センター茶業部 (TEL:0993-83-2811) までお問い合わせ下さい。

(日本政策金融公庫 農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏)