

かまいり製玉緑茶の標準製造法

県茶業試験場 栽培製造部(現、農研センター茶業研究所)

研究のねらい

かまいり製玉緑茶の製造工程いり葉、揉捻、中揉、再乾において、製品の品質に最も影響を与えるいり葉機の改造を行ない、同時にその使用法を検討する。

また、揉捻以降の工程についても技術改善を検討し、計数的に管理できるかまいり製玉緑茶標準製造法を確立する。

研究の成果

1. いり葉機の炉の改造と温度制御については、各かまに適度の温度傾斜を与えるため、固定かま1、固定かま2の炉内中間部に仕切壁を設けた。また、これによって炉内の局所的な温度ムラが改善された。
2. いり葉工程中における揉圧処理については、回転かま通過後、揉圧処理を行なうことにより香味が向上し、茶葉の上乾きが改善された。
3. 締めり機の改善については、排気ファンの出力を135%に増すことで外観(形状、色沢)、内質(味、香り)が向上し乾燥が促進された。
4. 上記技術を適用することによって、かまいり茶特有の香味が発揚され、製品が均一となり、品質が向上する。また、これによって、茶業経営の安定化が図られる。
5. その要点は、いり葉機の適正な温度管理を行なうため築炉を改造することと、炉内温度調整のための温度測定は固定かまの中央部下で行うことである。
6. また、締めり機の温度管理に当たっては温度が高いと形状の締めはよいがムレを生じて香味が低下するので注意する。

図1 いり葉機築炉の改造

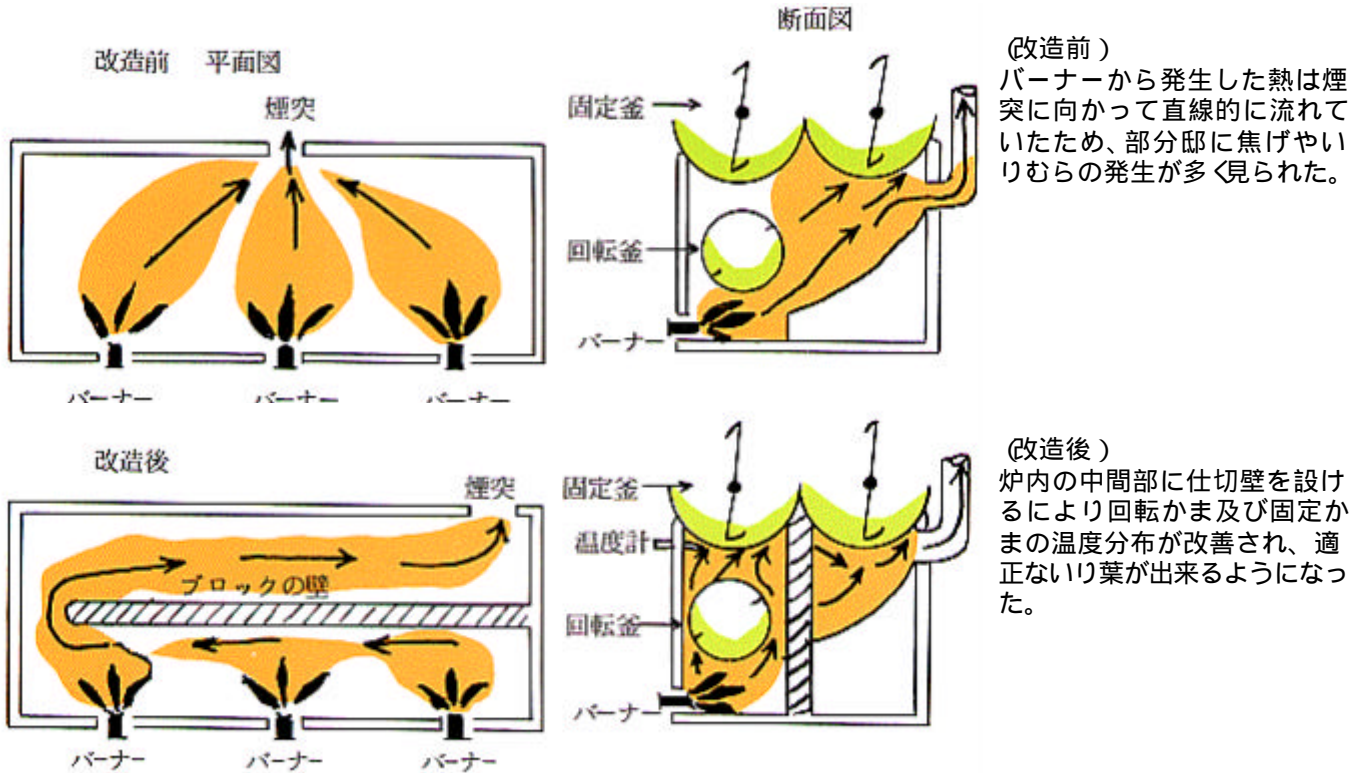


表 標準茶製造の設定条件

| 項目 | | 投入量 (生葉換算) | 温度 () | 回転数 (回/分) | 排蒸気量 または風量 |
|------|----------|---------------|-----------|----------------------------|--|
| いり葉法 | 一回転かま | 70~80kg/時 | 300~330 | 35 | 一番茶 1.8m ³ /分 二・三番茶 1.5m ³ /分 |
| | 第一固定かま | | 200~220 | 20 | |
| | 第二固定かま | | 140~160 | 16 | |
| | 一回転かま | 70~80kg/時 | 300~330 | 35 | 一番茶 1.8m ³ /分 二・三番茶 1.5m ³ /分 |
| | 第二回転かま | | 200~220 | 32 | |
| | 固定かま | | 140~160 | 20 | |
| 水乾機 | 80K型水乾機 | 50kg/回 | 排気温度40 | 一番茶26~28 二・三番茶 24~26 | 多 |
| | 60K型中揉機 | | 排気温度35 | | 一番茶多 2・3番茶中 |
| 縮いり法 | 80K型縮いり機 | 50kg/回 | 排気温度45 | 24~26 | 多 |
| | 60K型再乾機 | | 排気温度40 | | 一番茶多 2・3番茶中 |

いり葉は120K型機