

緑茶用品種を用いた簡易紅茶製造法

緑茶用品種の三番茶芽を利用した簡易な紅茶製造法は、前日に摘採した生葉を一晩静置し、翌日に揉捻機で60分揉捻したのち120～180分静置発酵させる。その後、棚式乾燥機を用いて熱風温度90℃で25分間発酵止めしたのち、70℃で90分間乾燥する。

農業研究センター茶業研究所（担当者：島田雅伸）

研究のねらい

近年、摘採が減少している三番茶の有効利用と茶業分野での新たな地産地消品目の開発を目指して、緑茶用品種の三番茶芽を利用した簡易な紅茶製造法を開発する。

研究の成果

1. 三番茶芽の摘採時期は出開き度で50～70%の時期が良く、できるだけ良質な茶芽を使用し、製造前日の午後に摘採する。
2. 室内で一晩静置後の生葉の萎凋程度（重量減）は20～25%程度がよい。
3. 緑茶製造用揉捻機を使用した場合は、揉捻時間は60分程度が適当である。
4. 揉捻後の静置発酵時間は、120～180分が適当である。
5. 発酵止め温度・時間は熱風温度90℃で25分間が適当である。
6. 発酵止めを行ったあとに熱風温度70℃で90分間本乾燥を行い、貯蔵に耐えうる水分量まで乾燥する。
7. この簡易紅茶製茶法で製造した紅茶は、渋味が少なく、飲みやすい。ゆずの果皮乾燥物やショウガの乾燥物と混合することにより、フレバリーティができる。

普及上の留意点

1. 製造日の室温は30～35℃で、晴天の日がよい。
2. 製造後真空包装し、室温に5ヶ月程度放置することで紅茶風味が増し、後熟する。
3. 三番茶が摘採できない地域では二番茶や秋摘み茶を使用することもできる。
4. やぶきたでの試験データではあるが、他の緑茶用品種にも応用できる。

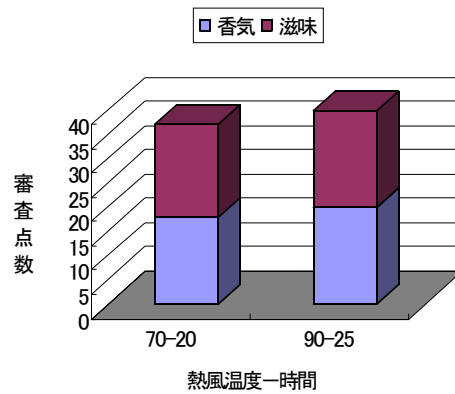
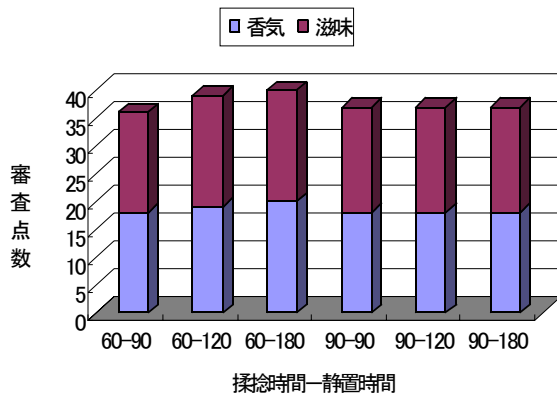


図1 揉捻時間と静置発酵時間の検討

図2 発酵止め温度と時間の検討

簡易紅茶製造法のフローチャート

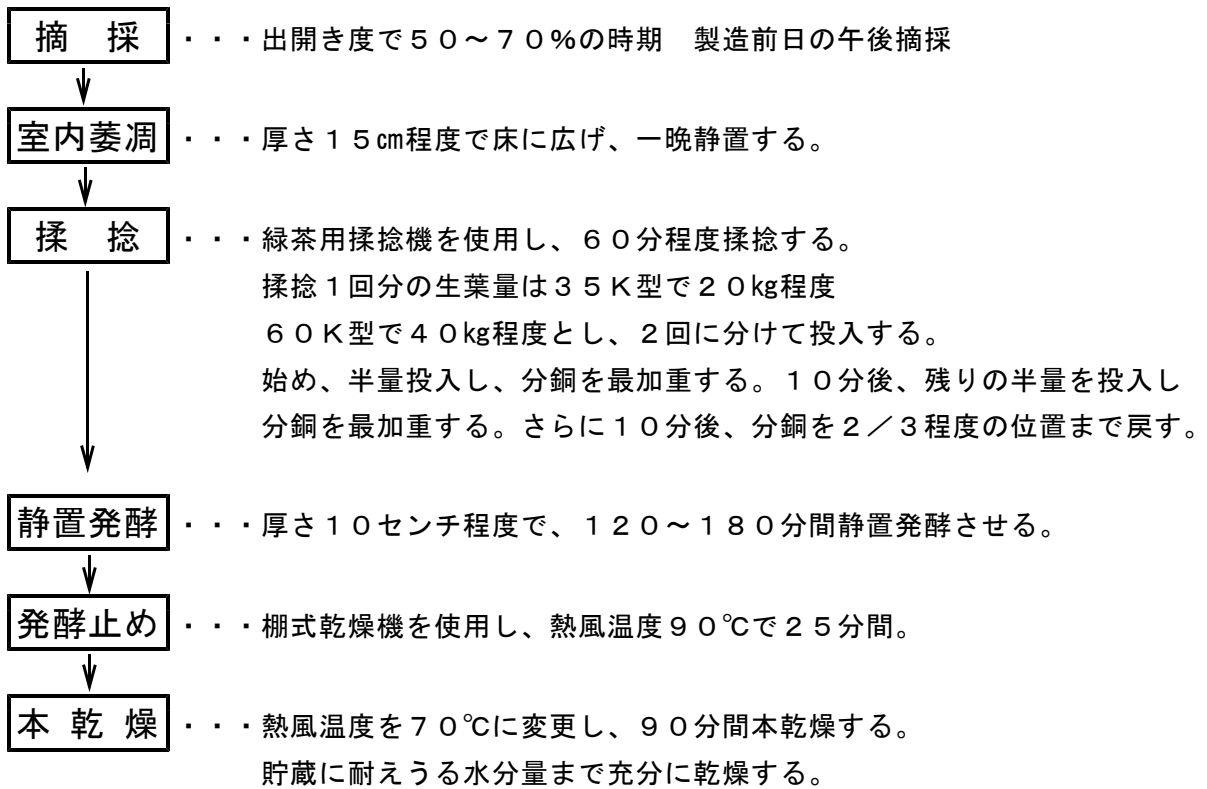


図3 摘採後の室内萎凋状況