

チャ「熊本TC01」を用いた蒸し製玉緑茶における製造特性

チャ「熊本TC01」の蒸し製玉緑茶の製造における蒸熱工程の蒸し時間は、一番茶は90秒程度、二番茶は60秒程度が適している。

農業研究センター茶業研究所 (担当者: 小野亮太郎)

研究のねらい

熊本県初のオリジナル品種であるチャ「熊本TC01」は、現地ほ場での定植が始まり、今後は製造に向けた技術の確立が必要となる。「熊本TC01」における蒸し製玉緑茶の製造条件として、一番茶、二番茶における蒸熱工程について最適蒸し時間を明らかにする。

研究の成果

1. チャ「熊本TC01」の一番茶における蒸し製玉緑茶製造蒸熱工程の蒸し時間は、90秒程度で行うことにより、「熊本TC01」の特徴である色沢及び香気を維持しつつ、水色、滋味が向上する。さらに蒸し時間を長くすると色沢及び香気は低下する (図1上段)。
2. チャ「熊本TC01」の二番茶における蒸し製玉緑茶製造蒸熱工程の蒸し時間は、60秒程度が適しており、さらに時間を長くしても香気、滋味は向上しない (図1下段)。また、水色は「やぶきた」、「さえみどり」と比べて低下しにくい特徴がある。

成果の活用面・留意点

1. 「熊本TC01」を用いた蒸し製玉緑茶製造に活用する。
2. 「熊本TC01」は香気に良好な特徴があるが、蒸熱を強くすると香気が損なわれやすいので注意する。
3. 成果は送带式蒸し機によるものであるため、回転式蒸し機を使用する場合は、機種によって条件が異なるため蒸し程度に合わせて適宜設定を行う。送带式蒸し機の蒸し時間60秒は「普通蒸し」、90秒は「強蒸し」、120秒は「深蒸し」程度である。
4. 回転式蒸し機の場合は原葉形質に合わせて胴回転、軸回転を調整する。
5. 使用した生葉は所内圃場(標高100m赤黄色土壌)に2014年3月に定植した「熊本TC01」を用いた。一番茶は被覆栽培(10日間)、二番茶は露地栽培で行った。栽培条件は慣行栽培、年間施肥量(kg/10a)N 56、P₂O₅ 15、K₂O 14.5、MgO 27.6で行った。

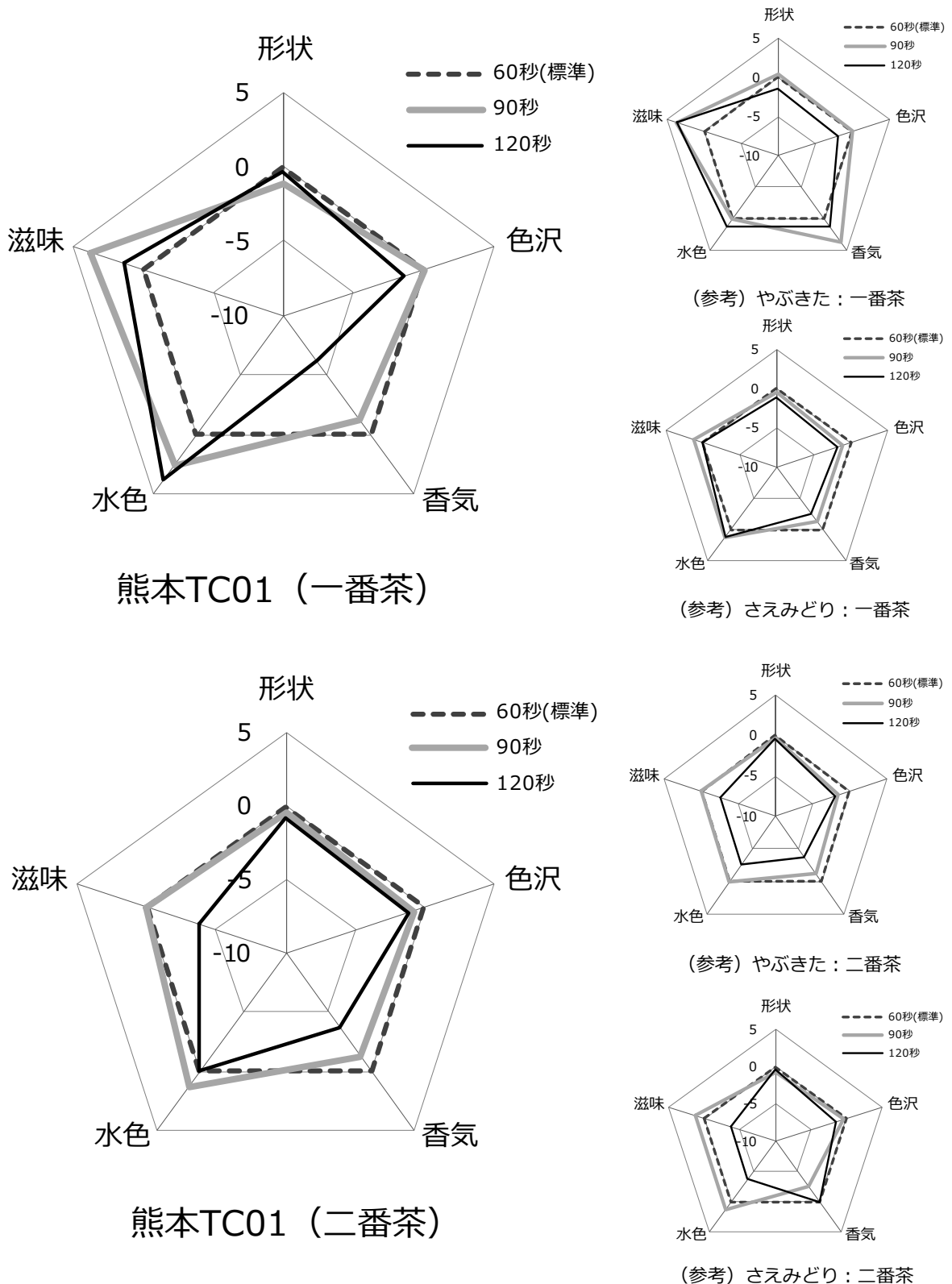


図1 蒸し時間の違いによる荒茶品質評価

(左列: 熊本TC01、右列参考: やぶきた、さえみどり)

注) 品質評価は5人の合議制による普通審査法で行い、熊本県茶共進会の審査基準を参考に形状15点、色沢15点、香り50点、水色50点、滋味50点の180点満点で評価し、標準に対する得点差で示した。秒数は各処理の蒸し時間を示す。2024年、2025年の2か年平均。