

茶葉の原葉形質に適応した煎茶の揉捻方法

茶葉の原葉形質の優劣を判断する指標として出開度が用いられているが、煎茶を加工する場合出開度が70%未満の原葉は揉捻時間20分、標準回転数、出開度が70%以上の原葉は揉捻時間40分、標準回転数とすることで、荒茶品質が向上する。

農業研究センター球磨農業研究所（担当者：島田雅伸）

研究のねらい

近年、品評会製茶において揉捻行程の重要性が認識され、一般製茶においてもその重要性が認識されるようになった。

このため、原葉形質に適応した揉捻時間、揉捻機の回転数について検討し、荒茶品質の向上を図る。

研究の成果

- 1 揉捻機の回転数は、出開度の高低に関わらず標準回転数で荒茶品質が優れており、低いと大型になり、高いと粉が多くなり荒茶品質が劣化する。
- 2 揉捻時間は、出開度によって明らかに荒茶品質に差があり、出開度が70%以上の原葉の場合揉捻時間が20分では荒茶品質が劣化する。

以上のことから、荒茶品質の面からは、出開度70%未満の原葉は、標準回転数で揉捻時間を20分とし、出開度70%以上の原葉は、標準回転数で揉捻時間を40分とする必要がある。

普及上の留意点

- 1 普通煎茶の製茶技術として活用する。
- 2 出開度70%未満の原葉の確保につとめる。ただし、出開度70%以上になる場合は、揉捻機をもう1台増設する等により揉捻時間40分を確保する。

表1 出開度、揉捻時間別の荒茶品質

出開度	揉捻時間	回転	外 観		内 質			合計	摘 要
			形状	色沢	香氣	水色	滋味		
66.9 %	10分	2.8	16	18	17	17	16	84	大型 渋み
	20分	2.8	17	18	17	18	18	88	
	30分	2.8	18	18	17	18	17	88	
	40分	2.8	18	18	18	17	18	89	
	50分	2.8	18	17	18	16	17	86	やや沈さ多し
89.5 %	10分	2.8	15	17	18	16	16	82	大型 渋み
	20分	2.8	16	18	17	17	17	85	
	30分	2.8	18	18	17	17	17	87	
	40分	2.8	17	18	18	18	18	89	
	50分	2.8	14	16	18	18	18	84	つぶれ多し

注1) 平成9年調査

注2) 各項目の配点は20点、合計100点 3.5K揉捻機使用 標準回転数2.8回/分

表2 出開度、揉捻時間、回転数別の荒茶品質

出開度	揉捻時間	回転	外 観		内 質			合計	摘 要	
			形状	色沢	香氣	水色	滋味			
平成11年										
37.3 %	20分	2.3	17	18	20	20	18	93	大型 淡泊	
	"	2.8	19	19	20	19	19	96		
	"	3.3	20	19	20	19	19	97		
	40分	2.3	19	18	20	19	20	96		
	"	2.8	19	19	20	19	20	97		
	"	3.3	20	19	20	18	19	96	やや粉多し	
平成12年										
61.7 %	20分	2.8	19	20	19	20	20	98		
	"	3.3	18	19	19	19	20	95	粉多し	
	40分	2.3	20	20	20	19	20	99		
	"	2.8	20	20	19	20	20	99		
	"	3.3	19	20	19	18	19	95	粉多し にごり	
	85.1 %	20分	2.8	15	18	17	20	17	87	
		"	3.3	15	17	17	20	17	86	粉多し
		40分	2.3	17	18	17	19	17	88	
		"	2.8	17	18	17	20	17	89	
		"	3.3	16	18	17	18	17	86	粉多し 渋み

注1) 平成11年～12年調査

注2) 各項目の配点は20点、合計100点 3.5K揉捻機使用 標準回転数2.8回/分