

農業技術 プリズム

本県の茶栽培面積は7477畝(2017年度)であり、全国10位の産地ですが、近年、緑茶消費量の減少や市場価格の低迷などにより、農家所得は減少しています。一方、簡便化志向の高まりや菓子原料など加工業務用での利用により、国内外でティーバッグや抹茶用の緑茶の需要は増加しています。

このような中、農林技術開発センターでは、多様化する茶の需要に対応するため、新製茶ハイブリッドライン(緑茶製法と紅茶製法を組み合わせた一連の製造機械で、茶葉を蒸してもみながら乾燥させる、従来とは異なる緑茶製法)を用いて、茶の新しい製造技術の確立に取り組んでいます。

今回は、食品加工原料向けに利用が期待されるてん茶(抹茶にひく前の茶葉の状態)を新製茶ハイブリッドラインで製造した際の製造時間、動力光熱費の

てん茶の新製法

従来より時間短縮 光熱費削減に効果

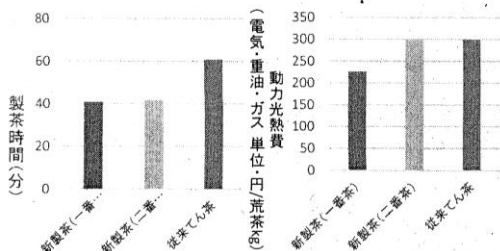
短縮・削減効果について研究成果を紹介します。

一番茶葉(5月上旬収穫)と二番茶葉(6月下旬収穫)を活用し、従来のでん茶製法と比較したところ、製造時間は一番茶

で33%短くなりました。また荒茶1kgを製造するためにかかる動力光熱費は一番茶で同程度、一番茶では24%削減でき、品質は他産地のものと比較して同等以上でした(図)。

県では新製茶ハイブリッドラインによる多様なニーズに対応した高品質・低コスト製茶技術の優位性を評価し、茶生産農家などへの製茶施設と技術の導入を検討したいと考えています。

(果樹・茶研究部門
寺井清宗)



新製茶ラインと従来てん茶における製茶時間と動力光熱費(電気・重油・ガス)〔図〕