

遠赤外線と熱風を併用した茶の火入れ機

茶生産者の六次産業化促進

背景・目的

■市場価格が低迷し茶生産農家の経営は厳しいことから、茶生産農家の販売対策(六次産業化)が求められています。しかしながら、既存の火入れ機は経験を要するため、火入れ技術に課題があります。そこで、県内乾燥機メーカーと共同で操作性が良く品質に優れた火入れ機を開発しました。

成果の内容

- 遠赤外線と熱風を併用した火入れ機です。
- 遠赤外線により茶葉を所定温度まで昇温させ、熱風によりその温度を維持制御する連続式火入れ機であり、操作性が良く品質が向上します。

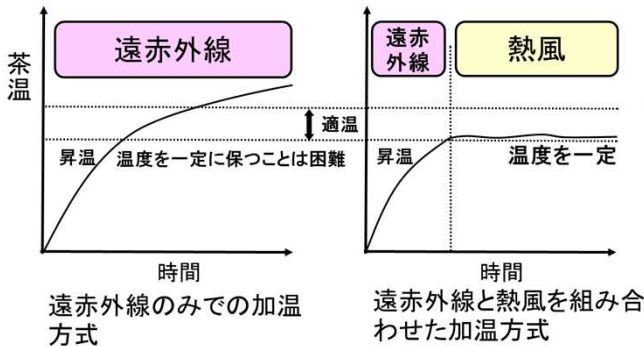


図1 開発した火入れ機の茶温



図2 開発した火入れ機

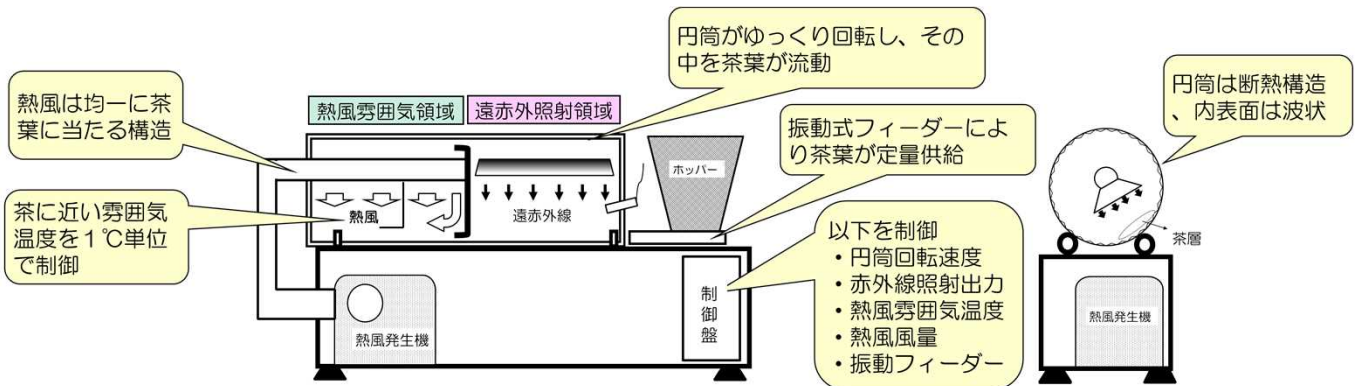


図3 開発した火入れ機の構造

成果の活用方法(又は期待される効果)

- 1時間あたり5kgの処理能力で、1日4時間、50日稼働した場合、年間1tの処理が可能です。
- 普及対象地域・面積 宮崎県の中小規模の荒茶工場

留意点

- 火入れ機は(株)ドライアップジャパンから「遠赤外線熱風併用型焙煎機」として販売しています。