

日干萎凋を導入した新たな紅茶製造法の開発

【題名の補足】 ドラム式萎凋機の活用を前提とした香りの高い紅茶の開発

背景・目的

■半発酵茶の香気発揚を目的に宮崎県総合農業試験場茶業支場と製茶機メーカーで開発したドラム式萎凋機は、紅茶製造にも活用でき、現地で生産された紅茶は対外的に高い評価を得ています。本試験では、紅茶の更なる品質向上を目的として、これまで紅茶製造では行われていなかった日干萎凋を加えた品質向上効果を検討しました。

成果の内容

■ドラム式萎凋機を活用した紅茶製造において、日干萎凋処理を加えることで、青臭味を抑え花様の香りが発揚しやすくなります。
 ■特に緑茶用品種である「みなみさやか」「やまなみ」は、高い香気発揚があり、紅茶用品種の「べにふうき」に匹敵する評価が得られました。



図1 日干萎凋処理を導入した新しい紅茶製造法

日干萎凋

茶葉を太陽光にあてることで、その後の萎凋(ドラム式萎凋機)の香気発揚を高める目的で実施
 処理時間：30分程度

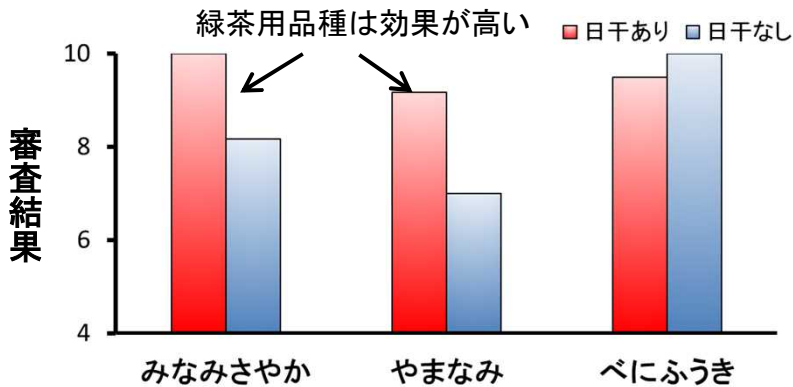


図2 日干萎凋の有無による製茶品質の違い

香味評価基準

点数	評価基準
10	香気発揚は非常に高い
9～8	香気発揚は高い
7～6	香気発揚はやや高い
5	香気発揚はある
4～2	香気発揚がわずかにある
1	緑茶とかわらない

成果の活用方法(又は期待される効果)

- 香りの高い紅茶生産が可能となり、茶生産者の所得向上に寄与できます。
- 赤外線萎凋による日干萎凋代替技術(H30)を活用することで、省力的な処理が可能です。
- 普及対象地域・面積 宮崎県中山間地域(釜炒り茶地帯)

留意点

■カワサキ機工株式会社から販売されている「ドラム式萎凋機」にアタッチメントとして赤外線装置を取り付けることで、日干萎凋処理と同じ効果が期待できます。

研究成果カード：平成30年後期番号89

関連事業名：世界へ飛翔！宮崎オリジナル新香味茶の開発（県単）

研究期間：平成26年～30年