

「香り緑茶」の香り発揚方法

[研究のねらい]

- ・香り発揚のための生葉萎凋処理は環境条件に左右され、一連の作業は少ロットの手作業が多い。
- ・萎凋処理は大きく「加温処理」「攪拌処理」「低温静置」から構成され、機械による大量処理を想定したそれぞれの条件を明らかにする。

[研究の成果]

- ・加温温度について、20℃、25℃、30℃で試験を行ったところ、20℃、25℃で香り成分が多い傾向を示したことから、葉温で20～25℃程度の処理が適する(データ省略)。
- ・加温時間について、25℃において試験を行ったところ、30分で香り成分が多い傾向を示したことから、30分から1時間程度の処理が適する(図1)。
- ・攪拌時間について、円筒型の攪拌機で試験を行ったところ、5分程度でも香りの増加が認められた(データ省略)。
- ・低温静置中に2時間ごとに短時間の攪拌を複数回行うと、攪拌回数が多いほど香り成分の増加が認められた(図2)。一方で攪拌回数が多いと葉傷みが懸念されることから攪拌回数は3回程度がよい。

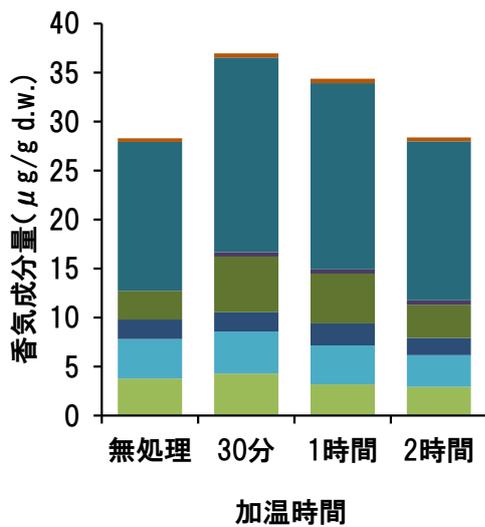


図1 加温時間と香り成分量の関係
(さやまかおり、一番茶)

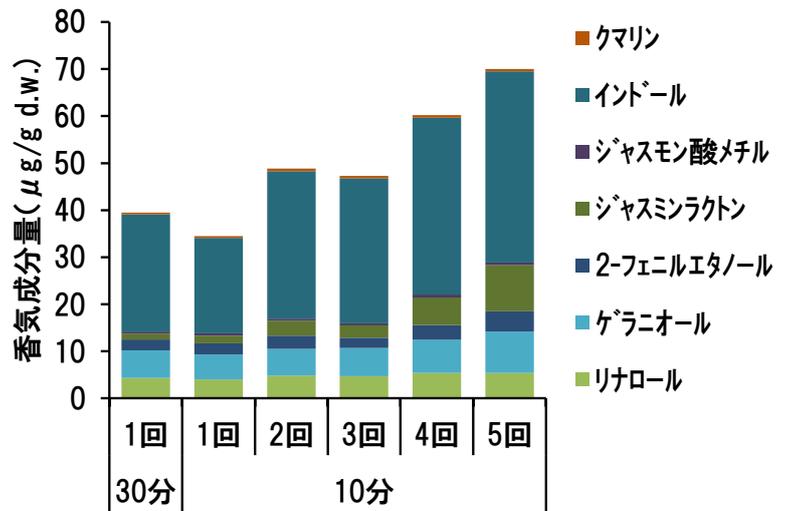


図2 攪拌回数と香り成分量の関係
(さやまかおり、二番茶)

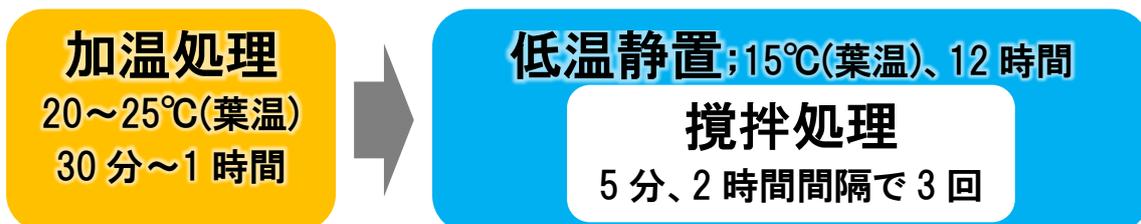


図3 香り発揚方法の例