

「香り緑茶」の大量生産技術の開発

〔研究のねらい〕

- ・緑茶の需要回復の切り札として、普通煎茶、深蒸し煎茶に次ぐ、香りに特徴ある「第三の煎茶」を開発する。
- ・茶業研究センターでこれまで培った香り発揚技術を発展させ、既存の製茶設備を有効に活用させる方向で大量香り発揚技術を開発する。

〔研究の成果〕

1 「香り緑茶」とは

県、関係機関、生産者、茶商などで組織する「香り高い静岡の緑茶推進協議会」において、「ほんのりと甘い花様、果実様の香りを添加物なしで発揚させた茶」を「香り緑茶」と定義している。「第三の煎茶」は、今後は「香り緑茶」として普及を図っていく。

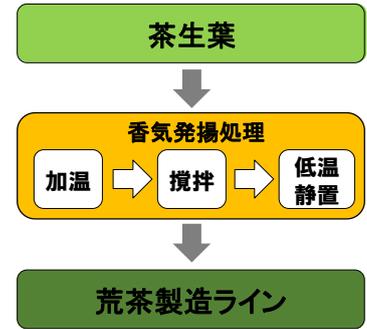


図1 「香り緑茶」の製造の流れ

2 大量生産技術の概要

- ・「香り緑茶」は、摘採した茶生葉を香り発揚処理した後、既存の荒茶製造ラインで製茶する(図1)。
- ・開発した香り発揚装置により、大量処理する場合の香り発揚方法を図2に示した。
- ・加温・低温静置は、既存の生葉コンテナを活用し、加温機能は電気ヒーターを装備、低温機能は生葉室の空調で対応する方向で開発した(写真1)。
- ・攪拌は、大量生産化に有効な連続型攪拌機を開発した(写真2)。
- ・開発した香り発揚装置で60cm程度までの堆積ならば、従来の小量処理と同等以上に香り発揚することが確認された(図3)。また、官能評価でも香気の強さが確認された(データ略)。

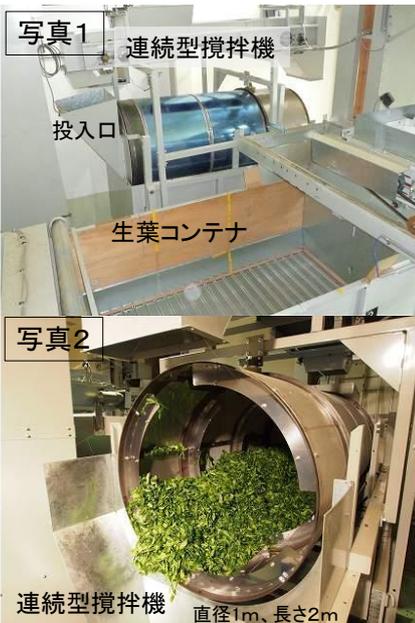


写真1 連続型攪拌機を組込んだ香り発揚装置 (カワサキ機工製)

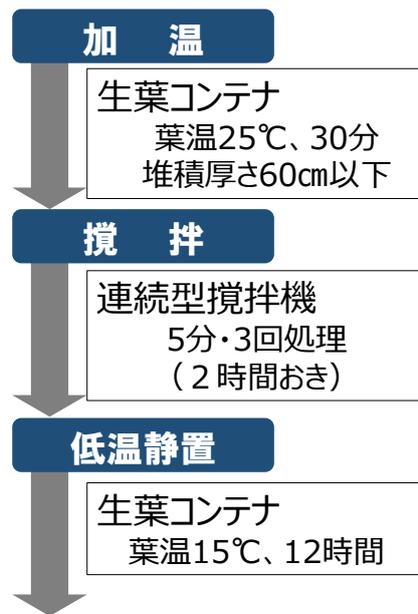


図2 大量香り発揚方法

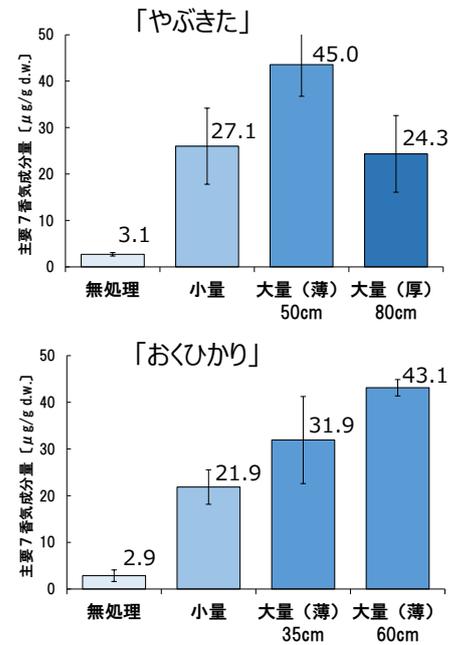


図3 実証試験結果

注) エラーバーは標準偏差(n=3)
主要7香り成分：リナロール、ゲラニオール、2-フェニルエタノール、ジャスミンラクトン、ジャスモン酸メチル、インドール、クマリン