

「香り緑茶」に適した製茶方法

〔研究のねらい〕

- ・従来、香り発揚した生葉が蒸し製で製造されなかった要因として、香気の減少の問題があった。
- ・そこで本研究では、香気の減少する製茶工程を明らかにし、香気の減少を軽減する製茶方法を確立する。

〔研究の成果〕

1 香気の減少の原因となる製茶工程の特定

香り発揚処理を行った「やぶきた」生葉を標準製茶法(蒸熱約45秒)で製茶した場合、茶葉の乾燥に伴って、どの工程でも香気の減少は起こってくるが、特に、生葉と蒸葉の間の蒸熱工程、精揉葉と荒茶の間の乾燥工程で香気の減少が大きい傾向がみられた(図1)。

2 各工程の処理条件と香気成分量の変化

- ・蒸熱工程における香気成分の変化について、「さやまかおり」を用い、送带式蒸機により試験した結果、蒸し時間が長いもの、また、蒸気流量を2倍にしたものの香気成分量が減少する傾向を示した(図2)。
- ・乾燥工程における香気成分の変化については、「やぶきた」を用い、大型の連続式透気乾燥機により試験した結果、香気成分量は乾燥茶温が70℃、50℃、90℃の順で多く残った(図3)。

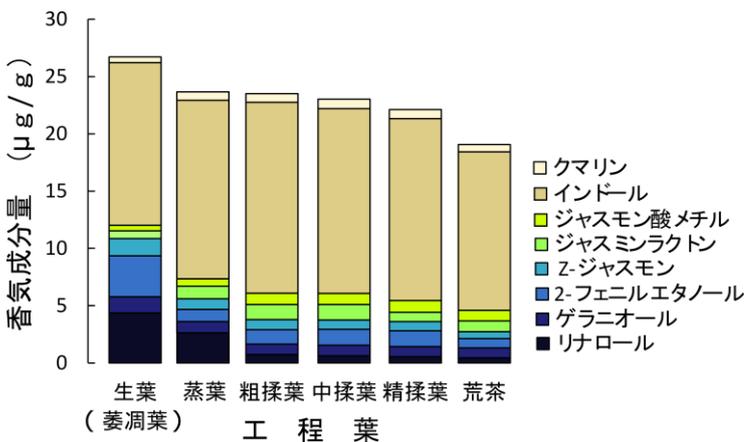


図1 製茶工程中の香気成分量の変化

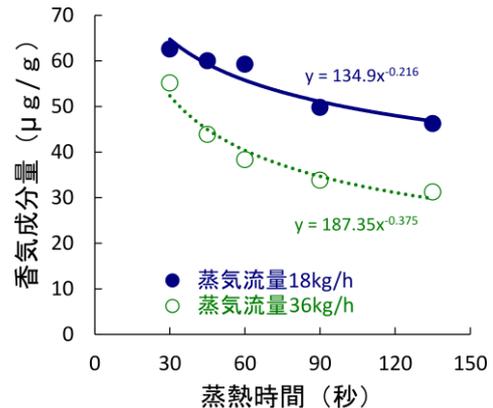


図2 蒸熱工程に伴う主要香気成分量の変化

主要香気:リナロール、ゲラニオール、2-フェニルエタノール、Z-ジャスモン、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

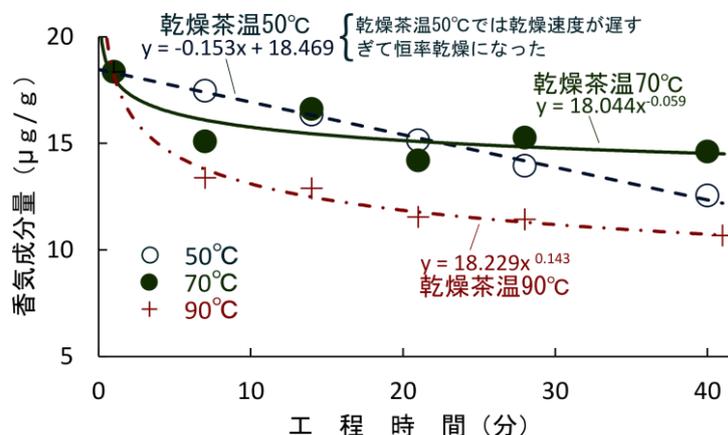


図3 乾燥工程における主要香気成分の変化

主要香気:リナロール、ゲラニオール、2-フェニルエタノール、Z-ジャスモン、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