



## 利用料金

設備	単位	使用料(円)	備考
① 高温高圧多機能抽出装置	1時間	12,510	
② 冷却水製造装置	〃	7,600	
③ ろ過装置	〃	990	
④ 濃縮装置	〃	1,140	
⑤ 噴霧乾燥装置	〃	7,260	
⑦ 破碎型造粒機	〃	2,950	
⑧ 搾油機	〃	1,570	
⑨ 剥皮器	〃	740	
⑩ 減圧乾燥機	〃	860	
⑪ 混合器	〃	2,040	

## 発酵茶製造設備

設備	単位	使用料(円)	備考
① 発酵茶製造設備	1回	12,990	紅茶製造コース
③ 半発酵茶製造設備	〃	18,960	ウーロン茶 〃
④ 温風萎凋機	1時間	2,840	個別(生葉持込)
⑤ 茶葉磨砕機	〃	1,610	個別
⑥ 送風式本乾燥機	〃	1,990	個別
⑦ 色彩選別機	〃	5,060	個別
⑧ 火入機	〃	5,670	個別
⑨ 大型窒素充填機	〃	2,970	個別

### (参考)食品加工利用料金の例 [設備の複合利用]

設備	作業時間	使用料(円)
インスタント茶の製造	9	14,640
緑茶エキスパウダーの製造	8	21,900
エキスパウダー等の造粒	9	30,590
濃縮液の製造	6	14,640
フレーバーティーの製造	16	6,590
茶の実油の搾油	1	1,570

- 静岡県農林技術研究所茶業研究センター新商品開発研究施設の設置、管理及び使用料に関する条例別表(第8条関係)より抜粋。
- 県内に住所又は事業所を有する者以外の者が使用する場合は、上記使用料の2倍に相当する額となります。
- 上記は令和6年3月末時点の料金です。

## 利用時間

- 利用時間は9:00~17:00(土日、祝祭日及び年末年始を除く)です。
- ただし萎凋等の作業においては、夜間生葉を施設内に保管することができます。

## 申込方法

- インターネットが使える方は、右記QRコードを読み込んで表示される予約フォームからご予約ください(PCの場合は、下記の当センターホームページにもリンクがあります)。内容と空き状況を確認後、4営業日以内に担当者から連絡します。
- インターネットが使えない方は御来所いただくか、下記問合せ先に電話願います。
- 申請書は茶業研究センターの窓口やホームページから入手できます。
- 予約期間は、使用予定日の3か月前から前週の月曜日までです。

## 支払方法

- 料金のお支払いは『県証紙』のみとなります。利用後にお支払いいただきます。
- 収入証紙は最寄りの市役所等で販売しています。右記のQRコードから検索可能です。



静岡県収入証紙売りさばき所

## アクセス

- 【自動車】**
  - 新東名高速道路「島田金谷IC」から約20分
  - 東名高速道路「相良牧之原IC」から約5分
  - 国道1号線(島田金谷バイパス)「大代IC」から約15分
- 【公共交通】**
  - JR東海道本線「金谷駅」下車。静岡鉄道バス相良行きで「茶業研究センター前」下車(約15分、毎時最大2本)
  - 富士山静岡空港から車で約10分

## 問合せ先

静岡県農林技術研究所 茶業研究センター

- 【住所】〒439-0002 静岡県菊川市倉沢1706-11
- 【電話番号】0548-27-2311(代表)または27-2880
- 【FAX番号】0548-27-3935
- 【電子メール】es-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp
- 【ホームページ】<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/norinjimusho/1046794/index.html>



茶業研究センターホームページ

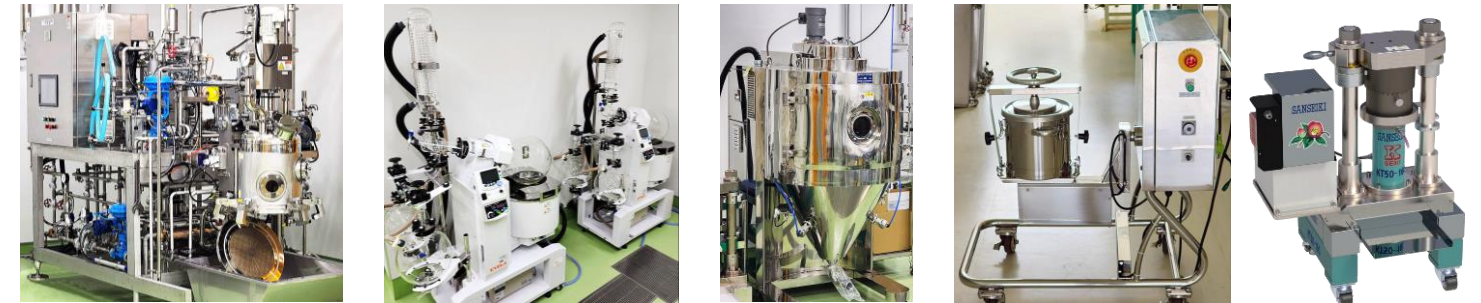
ご予約はこちらから



ChaOIファクトリー  
予約フォーム



茶の新たな価値や需要を創出するため、産学官連携によるオープンイノベーションにより、茶の多様な商品や食品素材、発酵茶等を試作製造する貸出施設を愛称「ChaOIファクトリー」(新商品開発研究施設)として再整備しました。ChaOIファクトリーでは、高機能・高付加価値な粉末茶などの食品素材を試作可能な食品等加工機器、需要が高まる和紅茶等の製造が可能な発酵茶等製造機器を備えており、条例に基づいて運営・貸出しています。

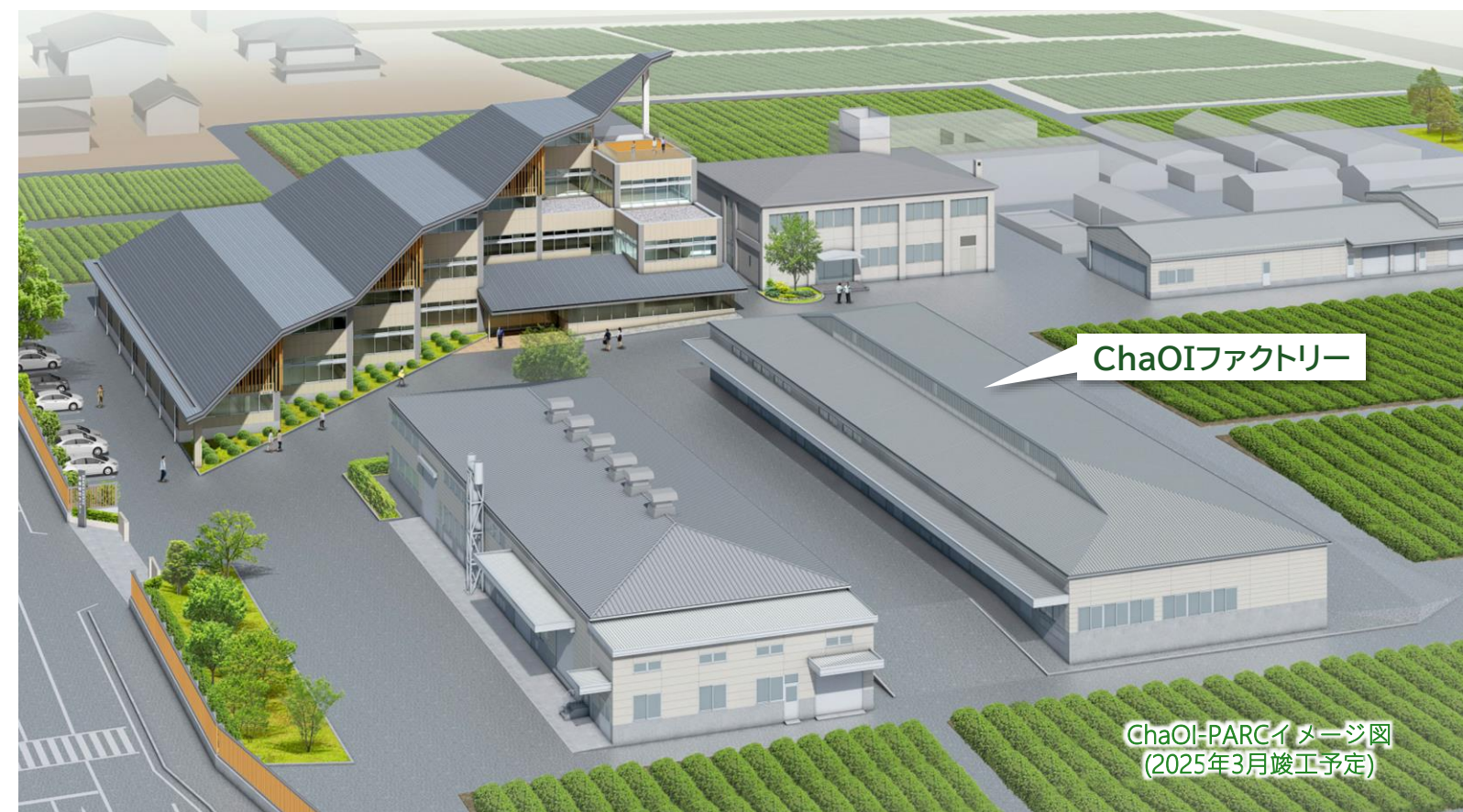


【食品加工設備】お茶の抽出・ろ過・濃縮・粉末化や、フレーバーティー製造、茶の実油採取など



【発酵茶設備】紅茶、ウーロン茶の製造

※写真は代表的な設備です



ChaOIファクトリー

ChaOI-PARCイメージ図  
(2025年3月竣工予定)

- 当施設は食品衛生許認可を受けておりません。利用者が当施設を利用して試作した食品を販売した場合、当施設は一切の責任を負いかねます。利用者は自己責任において食品衛生に関する法令等を遵守するようお願いいたします。
- 当施設は「静岡県農林技術研究所茶業研究センター新商品開発研究施設の設置、管理及び使用料に関する条例」により運営しています。掲載内容の無断転載・複製・転写(印刷・コピー・Webへの投稿・アップロード等)は禁止されています。



# 食品加工設備と代表的な試作工程



サニタリー対応の食品加工設備を使い、消費形態の変化に対応したインスタント茶、高機能・高付加価値なエキスパウダー・粉末茶、茶と柑橘果皮等を混合したフレーバーティーの試作や、茶の実油の搾油などができます。



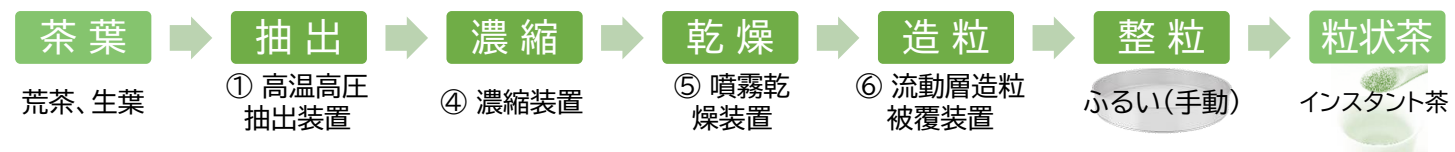
① 高温高圧多機能抽出装置 ② 冷却水製造装置 (アロマ水[芳香蒸留水]採取) ③ ろ過装置 (加圧濾過装置) ④ 濃縮装置 (エバポレーター) ⑤ 噴霧乾燥装置 (スプレードライヤー)



⑥ 流動層造粒被覆装置 (フローコーター) [2024年度内に整備予定] ⑦ 破碎型造粒機 (パワーミル) ⑧ 搾油機 (直立式電動搾油機) ⑨ 剥皮器 (電動ピーラー) ⑩ 減圧乾燥機 (真空定温乾燥機) ⑪ 混合器 (ブレンダー)

## 1 インスタント茶

インスタントコーヒー様の粒状茶



## 2 茶エキスパウダー

サプリメントなどの原料となる茶エキス粉末



## 3 エキスパウダーの造粒品

溶解性・充填性向上



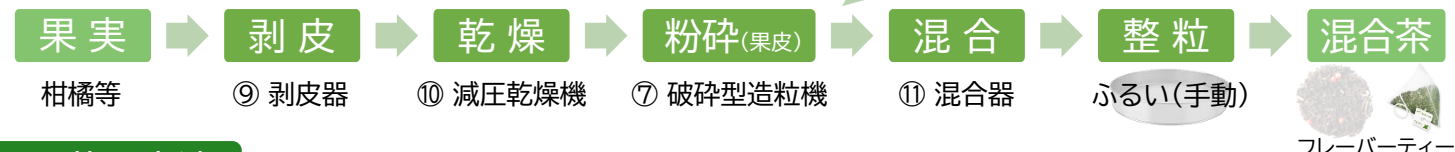
## 4 濃縮液

緑茶飲料の味・成分調整用に使用



## 5 フレーバーティー

茶 柑橘等の果皮と茶を混合した茶



## 6 茶の実油



# 発酵茶・半発酵茶製造設備と製造の流れ



発酵茶製造設備(旧発酵茶ラボ)は、紅茶・ウーロン茶などの発酵茶製造技術の普及と新商品開発促進のため、2012年に全国に先駆けて整備・貸出を開始しました。専属オペレーター立会いのもと、製造法と機械の操作法を学習しながら発酵茶を製造することができます。

## 発酵茶【紅茶】製造コース (一日最大2回の製造が可能です)

製造スケジュールの一例(天候、製造量、回数等によってスケジュールは前後しますのでご了承ください)

前日15:00	当日9:00	11:00	11:30	13:00	13:30	14:00
---------	--------	-------	-------	-------	-------	-------

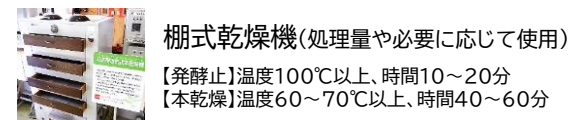
**生葉** ・生葉の場合は前日に持ち込み、一晚萎凋させてから製造します。この場合、温風萎凋機の利用料が加算されます。  
・生葉の持ち込み量は最大60kgですが、かさが多い生葉では処理量が減少します。

**萎凋葉** ・萎凋葉の持ち込(基本)  
・萎凋葉の持ち込み量(処理量)は1回当たり最大で35kg、2回行う場合は70kgです。



温風萎凋機 紅茶用大型揉捻機 平行式篩分機 静置(発酵)室 紅茶用大型(流動層)乾燥機 色彩選別機 大型窒素充填機  
生葉重量が乾燥前の60~65%となるまで温風萎凋します。16~18時間  
茶葉を強く「よる」ことで細胞を壊し、発酵を促します。45~90分  
茶葉の塊をほどこき、大きさを篩い分けします。15~30分  
温度25~30℃ 湿度90%RH以上で発酵させます。90~120分  
温度100℃以上で発酵・本乾燥します。20~25分  
茶葉と木茎等を分離します。15~30分  
密閉容器に入れ窒素を充填します。10~20分

【その他】 ・1日最大2回の製造が可能です。  
・上記の「オーソドックス製法」の他、ローターパンを使った「アン・オーソドックス製法」でも製造可能です。



棚式乾燥機(処理量や必要に応じて使用)  
【発酵止】温度100℃以上、時間10~20分  
【本乾燥】温度60~70℃以上、時間40~60分

## 半発酵茶【ウーロン茶】製造コース

製造スケジュールの一例(天候、製造量等によってスケジュールは前後しますのでご了承ください)

前日14:00	15:30	17:00	当日9:00	10:00	10:30	10:40	12:30
---------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	-------

**生葉** ・製造前日に生葉を持ち込み、日干萎凋・攪拌・半発酵処理まで行います。  
・生葉の最大持ち込み量は15kg、最小10kgです。機器の都合上、1日当たり1回のみでの製造となります。



かはい 攪拌機 静置(発酵)室 台湾式殺青機 揉捻機 回転式玉解機 水乾機 大型窒素充填機  
屋外での日干萎凋が基本ですが、曇天時は人工萎凋機で35℃60分間萎凋させます。  
内部に突起を持つ装置で攪拌(揺青)します。20分  
温度15℃ 湿度75%で半発酵させます。12時間  
温度200~250℃で酸化酵素を失活(殺青)させます。時間10~20分  
茶葉の水分を均一にします。10~20分  
茶葉の塊をほどこします。10~15分  
第一 90℃ 60分 第二 100℃ 30分  
密閉容器に入れ窒素を充填します。10~20分

【原材料(生葉)】 原材料となる生葉・萎凋葉は当センターでは用意できないため、利用者が確保して持ち込んでください。  
【使用後の清掃】 次の利用者の利便性と衛生度向上のため、各設備の使用後は担当者の指示により洗浄・清掃等をお願いします。