

セラミック熔射型いり葉機の使用法

農業研究センター 茶業研究所

担当者：吉川聡一郎

研究のねらい

かまいり茶は本県の特産品として期待されているが、農家の生産規模が小さいため、製茶機機の技術向上が遅れている。また、いり葉機的能力が低いため製造能率が低く、品質も不揃いの傾向がある。そこで、かまいり茶製造の品質安定化、能率向上を図る目的で、第一円筒にセラミックを熔射したいり葉機の適切な使用法を検討した。

研究の成果

- 1 セラミック熔射型いり葉機では、生葉処理量が通常(70kg/h以下)の場合、いり葉の温度は、従来のいり葉機の場合よりやや強炒りの方が適している(表1・2)。第二円筒で上乾きさせない程度に第一円筒の釜底温度をやや高めて、蒸し風にならないように使用することが重要である。
- 2 セラミック熔射型いり葉機では、生葉流量を従来(70kg/h)より約3割増やすことが可能で、作業能率の向上が図れる。その際、いり葉の温度は通常はいり葉機の場合よりやや強炒りにした方が適切である(表3・4)。

普及上の留意点

かまいり茶特有の香味を高めるためには、釜底温度を従来型はいり葉機よりやや高めて、強めに炒るようにする。

表1 いり葉の適正温度に関する試験（一番茶）

試験区	いり葉条件	第1円筒釜底温度（ ）			
					固定釜温度（ ）
1区	普通炒り	300	270	240	110
2区	やや強炒り	320	280	250	125
3区	強炒り	360	320	280	140

注) 摘採および製造日：平成7年5月2日

芽長：3.4cm、葉数：2.7枚、百芽重：21.6g、出開度：56.9%、かさ密度：353

表2 官能審査結果（満点100）：いり葉の適正温度に関する試験

試験区	形状	色沢	香気	水色	渋味	外観計	内質計	合計
1区	19 やや大型	18 濃緑	18 やや蒸し風	20	19 浅炒り	37	57	94
2区	20	18 濃緑	20	19 やや赤み	20	38	59	97
3区	16 細よれ つぶれあり	20 鮮緑	16 こげ臭	19 やや黒み	16 こげ味	36	51	87

表3 生葉処理能力向上に関する試験（一番茶）

試験区	生葉流量 (Kg/h)	いり葉条件	第1円筒釜底温度（ ）			固定釜温度 ()
1区	70	やや強炒り	312	330	239	121
2区	90 ¹⁾	やや強炒り	311	334	241	106
3区	90	強炒り	384	337	279	148

注1) 本試験で使用した給葉機の最大速度。

注2) 摘採および製造日：平成9年4月27日

芽長：3.2cm、葉数：2.3枚、百芽重：44.9g、出開度：76.0%、かさ密度：340

表4 官能審査結果（満点100）：生葉処理能力向上に関する試験

試験区	形状	色沢	香気	水色	渋味	外観計	内質計	合計
1区	15	17	18	18	18	32	54	86
2区	17	16 やや白ずれ	18	18	18 渋味が残る	33	54	87
3区	14 締まり悪い 碎け葉	17	15 ややこげ臭	18	16	31	49	80