

## 半発酵茶(ウーロン茶)の製造

農業研究センター 茶業研究所

### 研究のねらい

近年、食生活の洋風化と、飲料に対する嗜好の多様化により、緑茶の需要はやや停滞の傾向にあり、特に、若者の緑茶離れが懸念されている。

このため、消費拡大の一貫として、日本人の嗜好に合う半発酵茶の製造について検討した。

### 研究の成果

#### 1. 適応品種

現在本県に導入されている品種では、「いずみ」、「たかちほ」などの釜炒茶用品種が優れ、次いで、「さやまみどり」、「かなやみどり」が特徴のある香味があり優れた。「やぶきた」は、やや発酵が悪く、香味が淡泊であった。

#### 2. 製造法

##### (1) 日乾萎凋

- ア 1㎡当たり0.5～1kgの新葉を竹バラやビニールシートに均一に広げ、日光を当てながら水分を蒸発させる。
- イ 萎凋程度を揃えるため、5～10分間隔で生葉を集め、軽く反転しながら拡散し、酸化酵素による発酵を促す。
- ウ 作業は気温25～30の晴天日が良く、葉温を40程度に保ちながら30～50分間萎凋させる。日乾による重量減は12～18%とする。

##### (2) 室内萎凋

- ア 日乾した生葉を室内に移し、攪拌して冷却する。その後、竹箆に1㎡当たり生葉換算で、1.5kgを入れ、均一に広げる。
- イ 1時間おきに生葉を攪拌し、4～5時間経過すると半発酵茶特有の花香が発生する。この時期が炒葉の適期である。
- ウ 加工法、基本的には釜炒茶加工法に準ずるが、茶葉の萎凋により水分が20%程度減しているため、炒葉(殺青)機の釜低温度はやや低めにする。

表 1 品種の適応性

調査項目 品 種	形 状	色 沢	水 色	香 気	味	ランク
やぶきた	しまり、揃い良	赤 褐	濃橙黄	芳香低い	淡 白	
かなやみどり	細 よ れ	暗緑褐	橙 黄	花 香	花香味	
さやまみどり	やや大型	赤 褐	赤 橙	花香やや高い	淡 白	
たかちほ	しまり良	暗緑紅	濃橙黄	甘い芳香高い	温 和	
いずみ	やや大型	暗緑黄	黄 橙	芳 香	温 和	
C K ・ 10	やや大型	暗黄緑	黄 橙	花香高い	花香味	

(ランク： 良、 やや良)

表 2 加工法

工程 項目	炒 葉(120K型)	揉 捻	中 揉	乾燥(丸釜)
ね ら い	酸化酵素の活性 を止める	茶葉中の水分を 均一にし、よれ 込みを良くする	茶に締まりと乾 燥を促し、香味 の発揚をはかる	攪拌操作により 茶の形状を整え 、特有の香味を 発揚させる
主 な 操 作	投入量 60kg/時 回転釜 250 ~ 280 固定釜 150 内外 固定釜 130 内外	投入量 50kg 重錘が水平 の位置 回転数 26/分 重錘無圧 5分 重錘中圧 5分 重錘無圧 5分	投入量 50kg 回転数 25回/分 排気温度 40 所要時間 20 ~ 30分	投入量 50kg 回転数 18 ~ 23回/分 釜底温度 90 ~ 120 所要時間 40 ~ 45分