

一番茶の緑茶製造のポイントについて

埼玉県茶業研究所から、今年の一番茶後期の製造ポイントについて、お知らせします。

【5月中旬以降は気温の上昇と芽の硬化に注意です】

4月下旬の平均気温は平年より高く、降水量は平年より少ない傾向でした。5月に入ると平均気温はやや低く推移しましたが、降水量は平年より多く、平年のおよそ3倍となりました（5月8日現在）。

今年の芽の生育は場所によりばらつきが見られましたが、概ね順調に進んでいます。今後の気象については、気象庁の早期天候情報によると、関東甲信地方の気温は5月14日頃から向こう1週間にかけて、かなり高くなることが予想されています。

気温が高い状態が続くと、芽が出開き硬化が進むことが予想されます。新葉が3～4枚でも出開くことがありますので、展開葉枚数だけでなく、出開きが半分以上になったら早めに摘採しましょう。

【蒸熱工程】

網胴回転型蒸機では、生葉1kg当たり蒸気量350gを基準に蒸しましょう。葉と茎の硬化が進むと蒸気が通りにくくなります。蒸葉が裏白になる、青臭を感じるなどよく蒸せない場合は、「蒸気量が不足している」、「攪拌軸の回転数が遅い」、「蒸し時間が短い」などの原因が考えられますので、以下の対策により改善し、葉と茎の蒸気の通り具合を確認しながら蒸しましょう。

- ・攪拌軸回転を設定より数十回転早くする。
- ・胴回転を設定より2～3回転遅くする。
- ・胴傾斜を上げて蒸し時間を長くする。

《生葉流量3kg／分・蒸気量が生葉1kgあたり350gの場合》

※ 蒸気量＝ $3 \times 60 \times 0.35$ kg＝63 kg／h

【葉打工程・粗揉工程】

茶温は葉打工程から粗揉工程前半は36～37℃、粗揉工程後半は35℃を維持します。硬化が進んだ芽は繊維が多く含水率が低いため、粗揉工程後半で急速に乾燥が進むことが考えられます。葉の表面の乾燥が進むと心水が残り、「上乾き」の状態になりますので、茶葉の様子をよく観察し、葉の表面の乾きを感じたら早めに風量を落とすとともに、タイミングよく軸回転を下げ、しっかり揉み込むことを心がけましょう。

○ バネ圧・葉ざらいと底竹の間隔 【設定例】（60K・2台タクト）

	第1粗揉機（葉打工程）		第2粗揉機	
	揉み手バネ圧	葉ざらいと底竹の間隔	揉み手バネ圧	葉ざらいと底竹の間隔
普通芽	3.0kg/5cm	1.0cm	5.0kg/5cm	1.2cm
こわ葉	3.5kg/5cm	1.0cm	5.5kg/5cm	1.2cm

○ バネ圧・葉ざらいと底竹の間隔 【設定例】（60K・単体）

	粗揉機	
	揉み手バネ圧	葉ざらいと底竹の間隔
普通芽	4.0～5.5kg/5cm	1.0cm
こわ葉	5.0～6.0kg/5cm	1.2cm