

二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、今年の二番茶の製造ポイントについて、お知らせします。

【不安定な天気が続く見込みです。摘採・製造は計画的に！】

一番茶期後の気温は、5月中下旬に日最高気温30℃以上の真夏日が5日程度観測されましたが、概ね平年並に推移しています。

降水量は、5月中下旬は平年より少ない傾向でしたが、6月上旬は台風6号の接近があり、平年の3倍以上の降水量が観測されました。

気温が平年並に推移し、まとまった降雨があったことから、二番茶の生育は順調に進んでいます。

しかし、今後は雨天や曇天が続くことが予想されているため、芽の生育が緩慢になり、十分伸長する前に硬化することが考えられます。展開葉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。

また、二番茶期は気温が高いため、葉傷みが生じやすくなります。摘採した生葉は速やかに摘採袋から生葉コンテナなどに移し、製造するよう心がけましょう。

【蒸熱工程】

二番茶芽は含水率が低いため、ボイラーの水位を高めに設定し、豊富な湿った蒸気で葉の水分を補うように蒸します。蒸気圧は無圧で、蒸気量は生葉1kgあたり350～400gとやや多くします。二番茶芽は硬化が進んでいるため、蒸し不足や蒸しむらが生じやすくなります。丸胴の蒸機では一番茶の設定より攪拌軸回転数を早く、胴回転数を遅くし、茶葉に十分蒸気を通るよう最適な蒸しに調整します。

《生葉流量3kg/分・蒸気量が生葉1kgあたり400gの場合》

※ 蒸気量 = 3kg × 60分 × 0.4kg = 72kg/h

【葉打工程・粗揉工程】

二番茶は一番茶と比べてかさが大きいいため、投入量が多くなならないよう適正な量に調節しましょう。投入量が多いと、葉切れやむれ等の原因になります。

水分が少ない生葉は、葉打工程であまり乾かし過ぎず、早めに粗揉工程に移しましょう。二番茶芽は軟らかそうに見えても繊維は硬化しています。茶温はやや高め（葉打ち工程36～37℃、粗揉工程35℃）に保ちます。その場合、風量を調整して上乾きしないよう揉みます。

一方、茶温が33℃以下になると、色沢の低下や葉切れ、青臭など品質低下が生じるので注意します。

揉み手のバネ圧は強く、葉ざらいと底竹の間隔は広めに設定し、粗揉機の主軸の手前に茶葉が落下してよく揉み込むようにします。

《揉み手のバネ圧と葉ざらいと底竹の間隔の設定例》

○ 60K・2台タクトの場合

	第1粗揉機	第2粗揉機
揉み手のバネ圧	3.5～4.0 kg	4.5～5.5 kg
葉ざらいと底竹の間隔	1.0～1.2 cm	1.2～1.5 cm

○ 60K・単体の場合

	第1粗揉機
揉み手のバネ圧	5.0～5.5 kg
葉ざらいと底竹の間隔	1.2 cm

【揉捻工程】

揉捻は加重を重くし、所要時間は15～20分程度を目安にします。加重が強すぎたり、長時間揉捻を行うと葉切れが生じ品質が低下します。

投入量は、揉捻操作中の分銅の竿が水平から少し下がる状態が適量です。投入量が多いと竿が上がり十分揉み込めず、投入量が少ないと竿が揉鉢に当たり茶葉に加重が加わりません。

【中揉工程】

回転する胴、揉み手及び熱風の作用により、茶葉が精揉に適する条件まで乾燥させます。二番茶では、胴回転数は25～23rpm、揉み手のバネ圧は4～3kg/5cm程度に調整します。所要時間は20～30分で、茶葉を握って放したとき茶葉のかたまりが自然に解ける程度が目安です。

【精揉工程】

茶温はやや高め（36～38℃）に保ち分銅は早めに引きます。分銅の引きが遅れると、茶葉の乾燥が進み整形が困難になります。精揉工程後半は茶葉の乾燥速度が速まるため、早めに分銅を戻します。分銅の戻しが遅れると形状が扁平になります。