

少ない工程で 食品加工用粉末茶に活用できる「もが茶」

生産の例

栽 培

約3週間被覆
(一番茶)



蒸し

製 造

葉打ち

粗揉

乾燥



仕 上

切断

風力選別

篩分け

仕上乾燥

粉碎



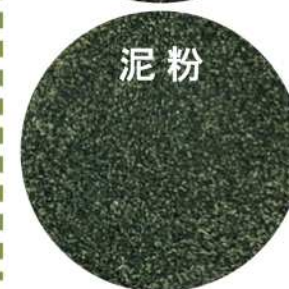
荒 茶



仕立葉



とうみ元



泥 粉

製造の
コツ



「若蒸し」で
色良く仕上げる

粉碎の効率化のため
投入量を減らし
なるべく揉まない

含水率4%
以下まで乾燥

粉碎しやすいよう大きさを揃え
茎や揉まれた葉を取り除く

碾茶 vs もが茶

碾茶の方がより**冴え**があり、**炉香**を感じる

もが茶は**黄み**や**黒み**があり、**煎茶風の香り**

※ 出来上がりの写真は別添をご覧ください

同じ原料で「碾茶」と「もが茶」を比較しました

もが茶を作るメリット

- 需要に応じて煎茶、もが茶を**弾力的に製造可能**
→ **既存の煎茶ライン**で製造可能
- **工程が少ない**ため、**動力光熱費の削減が可能**
- **新たな狭山茶の価値を創造可能**

もが茶



碾茶



粉末化後



粉末化後



- ・やや「黄み」や「黒み」がある
- ・炉香はない

- ・冴えがある

※比較のため、原料は同じで、同日に製造しました