

製造後の碾茶の取扱いについて多くの質問がありましたので回答をお知らせします。

Q1. 碾茶の保存方法は？

A1. 荒碾茶の水分は約 3～4%。真空窒素処理をせずに、大海袋のまま冷涼な場所で密閉保管すれば問題ありません。

冷蔵庫保管も可能ですが、夏場に取り出す際は結露防止のため前室で温度を慣らすようにしてください。

Q2. 碾茶の仕上げはどう行う？

A2. 抹茶にする前段階として「仕立て」を行います。

主な工程は次のとおりです。

- ① 荒碾茶を切断し、茎・葉脈を除去
- ② 葉肉部分を石臼で挽けるよう適度な大きさに整える
- ③ 40 号の篩で泥粉（細かすぎる粉）を除去
- ④ 必要に応じて色彩選別機で裏白・黄葉を除去

ご不明な点は研究担当 柴田までご連絡ください（04-2936-1352）