

## 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。

### 1 今年の二番茶は硬化の進みに注意

今年の二番茶の生育は、一番茶期後の平均気温が平年より高く推移したこと、5月中旬以降断続的にまとまった降雨があったことなどから、順調に進んでいます。

しかし、向こう二週間は気温が高い日が続くことが予想されているため、芽の生育がさらに進むとともに硬化が早まることが考えられます。二番茶は芽の硬化が早く、展開葉が3枚程度で出開くことがあるため、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、これから梅雨時期を迎えると、雨天が続く場合があります。気象情報を確認し、計画的な摘採に努めましょう。

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。

### 2 蒸熱のポイント

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、丸胴の蒸機では一番茶の設定より、攪拌軸回転数を早くし、胴回転数を遅くします。

《生葉流量3kg/分・蒸気量が生葉1kgあたり400gの場合》

※ 蒸気量 =  $3 \text{ kg} \times 60 \text{ 分} \times 0.4 \text{ kg} = 72 \text{ kg} / \text{h}$

### 3 粗揉のポイント

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を調節しましょう。

二番茶芽は軟らかく見えても繊維は硬化しているため、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

### 4 揉捻のポイント

揉捻は加重を強くし、時間は15～20分程度を目安にします。長時間揉捻を行うと苦渋味が強くなります。

### 5 精揉のポイント

茶温はやや高めに保ち、おもり（分銅）は早めに引き、最大加重の時間が長くなるよう揉みます。精揉工程後半は茶葉の乾燥速度が速まるため、早めにおもり（分銅）を戻します。