

## 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。

### 【今年の一番茶後半の芽は急速な出開きと硬化に注意】

今年の天候は、4月下旬の平均気温は平年より高く、降水量は平年並でした。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12日頃からかなり高くなる見込みで、本県においても今後の最高気温、最低気温とも高いあるいはかなり高いことが予想されています。

気温が高い状態が続くと、新葉が3～4枚で出開き、硬化が進むことが予想されます。展開葉枚数だけでなく、芽の出開きも確認し、出開きが半分以上になったら早めに摘採しましょう。

### 【蒸気量は生葉1kgあたり350gを基準に調整】

蒸気圧は無圧で、蒸気量は1kgあたり350gを基準に蒸します。

葉と茎の硬化が進むと蒸気が通りにくくなり、蒸し葉が裏白になることがあります。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

### 【粗揉後半の上乾きに注意しながら揉み込む】

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、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

第2粗揉機

普通芽 3.0kg・1.0cm

普通芽 5.0kg 1.2cm

こわ葉 3.5kg・1.0cm

こわ葉 5.5kg 1.2cm

バネ圧・葉ざらいと底竹の間隔 設定例（60K・単体）

粗揉機単体

普通芽 4.0～5.5kg・1.0cm

こわ葉 5.0～6.0kg・1.2cm