

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、今年の一番茶初期の製造ポイントについて、お知らせします。

【新芽の急速な伸長に注意】

今年1～2月の平均気温は平年より高く推移しました。特に2月は気温が高く暖冬傾向にあったため、茶樹の越冬状況は良好でした。

しかし、3月に入ると上旬の平均気温は平年より低く、気温が低い日が続きました。3月中旬以降は、平均気温が平年より高く推移し、4月中旬まで高い傾向が続いています。

降水量については、1月は平年より少ない傾向でしたが、2月は平年より多く、さらに3月においても断続的な降雨と下旬にまとまった降雨があり、平年より多く推移しました。4月上旬は平年よりやや多く中旬は平年より少ない傾向でした。

新芽の生育は平年並で推移していますが、今後は適度な降雨と気温が高い日が続くことが予想されているため、新芽が急速に伸長することが考えられます。摘み遅れないよう計画的な適期摘みを心がけましょう。

【蒸気量は生葉1kgあたり300～350gを基準に調整】

初期原料は生葉1kg当たり蒸気量300～350gを基準に蒸しましょう。新芽の状態は今後の気候により変化しますが、摘採葉が軟らかい場合は蒸し過ぎに注意しましょう。蒸し過ぎると感じたときは蒸気量を変えず、胴傾斜を下げて蒸熱時間を短くする、あるいは蒸気圧を少し上げるなどします。

また、近年は晴天が続くと気温が高く推移する傾向にあるため、新芽が急速に伸長、硬化する可能性があります。摘採葉の硬化が進んだ場合は、蒸機の攪拌軸回転を基準よりやや早くし胴回転を基準よりやや遅くする、あるいは蒸気圧を無圧にするなど調整しましょう。

【しとりと茶温を維持しながら揉み込む】

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。茶温が33℃以下になると、茶葉が主軸や揉み手に付着し、揉み込みが不十分となり、色沢の低下や葉切れ、青臭味などが生じます。

粗揉工程後半は、しとりと茶温を維持してしっかり揉み込むことが大切です。茶葉の乾きが進んだ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、上乾きに注意しましょう。

バネ庄・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	4.0～5.0kg 1.2cm
こわ葉	3.5kg・1.0cm	こわ葉	4.5～5.5kg 1.2cm

バネ庄・葉ざらいと底竹の間隔 設定例（60K・単体）

	第1粗揉機
普通芽	4.0～5.0kg・1.0cm
こわ葉	4.5～5.5kg・1.0～1.2cm