

府内育成品種の香味を活かす 宇治煎茶製造技術の開発 (農林センター 茶業研究所)

府内育成品種の香味を活かして宇治煎茶の付加価値を高める製造・仕上げ技術を確立しました。

品種の特長を活かす荒茶製造技術

‘ごこう’は、揉捻工程後半に加圧を強くすると品質が向上

茎が太い‘さみどり’は、やや強めの蒸熱条件で茎臭味が減少



※全工程17分間(玉とき時間を除く)

標準蒸しでは茎臭味が強い‘さみどり’

茎臭味を抑えて品種香味の引き立つ‘さみどり’

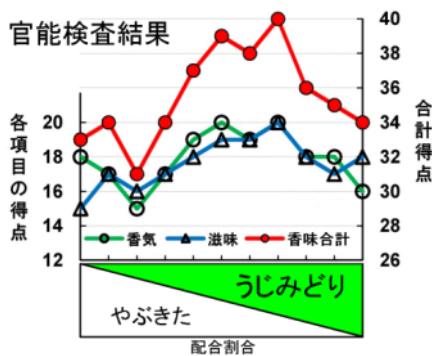
強めの蒸熱条件
胴傾斜95%
攪拌軸回転数94%

淡泊さを解消!

府内育成品種の香味を活用する仕上げ技術

府内育成品種1または2品種と‘やぶきた’との配合で香味が向上。

‘うじみどり’を配合したブレンド茶は、いずれの年でも高い評価。



各年の審査で上位5位に入った配合

順位	2008年		2009年		2010年	
	品種	割合	品種	割合	品種	割合
1	うじみどり	10:(90)	うじみどり	60:(40)	うじみどり	60:(40)
2	うじみどり	70:(30)	こまかげ	60:(40)	こまかげ	70:(30)
3	ごこう・うじみどり	15:10:(75)	さみどり	80:(20)	ごこう・うじみどり	10:40:(50)
4	うじみどり	80:(20)	さみどり	70:(30)	ごこう・さみどり	30:20:(50)
5	ごこう・うじみどり	10:40:(50)	さみどり	90:(10)	こまかげ・うじみどり	20:30:(50)

順位は、各年の配合総数中の順位。()内数値は‘やぶきた’の配合割合

‘さみどり、ごこう、こまかげ’も有望!

- ・生産農家における煎茶製造上の技術指標となります。
- ・茶商工業者における仕上げ技術の指標となります。
- ・品種香味を活かしたブレンド茶を、茶商工業者や消費者にアピールすることで、宇治煎茶の消費拡大、府内育成品種の面積拡大につながります。