

(平成 30 年 9 月試験研究業務月報)

試験研究課題：てん茶の仕上げ乾燥における製茶品質の改善

研 究

てん茶の製茶品質を改善する

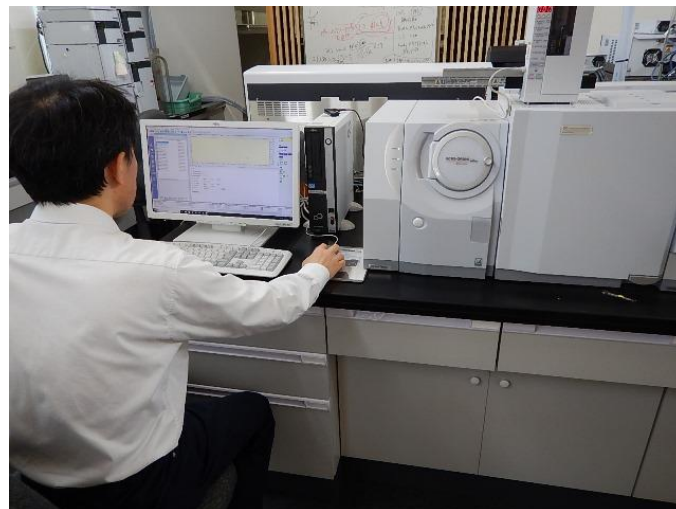
近年、抹茶の原料であるてん茶の生産量が全国的に増え、品質が向上しつつある中で、宇治茶ブランド維持のために高品質なてん茶生産が求められています。

しかし、てん茶の荒茶※¹製造工程における乾燥の過不足・むらによる、香味不足等、品質低下が問題となっています。仕上げ乾燥は、てん茶の乾燥の過不足・むらを改善できるため、当所では、仕上げ乾燥条件と品質の関係について調査を進めています。

今回、品質を調査するため、官能検査※²を実施したところ、高温条件のサンプルで香りが薄くなる傾向が見られました。今後、現在進めている香気成分の分析結果との関連を解析し、仕上げ乾燥の設定が適切となるよう、指標作りを進めます。

※1 荒茶：茶流通業者が製品にする加工を行う前の状態の茶。

※2 官能検査：人間の感覚による茶の品質評価方法。



香気成分の分析機器

農 林 セ ン タ ー （ 茶 業 研 究 所 ）