

# 秋摘み茶を用いた高品質紅茶の生産、加工技術

野菜・茶業研究所

近年、一番茶価が低迷しているため夏茶の生産による農家経営の安定化技術確立が望まれている。昨年、三番茶不摘採園における秋摘み茶生産技術を紹介したが、生葉品質は三番茶並である。そこで、高付加価値化を目的に秋摘み茶を用いた紅茶生産技術について検討したので紹介する。

## 【普及したい技術のポイント】

高品質な秋摘み紅茶を生産するためには、秋摘み整枝後の摘採日は、収量と生葉品質面・荒茶評価を合わせると30日後程度が適期である。

製茶工程については揉捻時の破碎処理を行うことにより外観と香気の面で優れる。

発酵時間については2～3時間が適当で、1時間では若干青臭みがある。

## 【秋摘み整枝後の摘採日】

秋摘み整枝約30日後の摘採で、三番茶と同等の品質で、生葉収量が約200kg/10a可能である。40日後の摘採になると収量は400kg/10a以上可能であるが、生葉品質、製茶後の外観、香気、滋味は大きく劣る（表1，図1）。

表1 秋摘み茶摘採時期が収量・生葉品質に及ぼす影響

秋摘み 整枝後	摘採日	摘採位置	生葉収量 kg/10a	百芽重 g	出開度 %	開葉数 枚	摘採芽長 cm	全窒素 %	繊維 %
33日	9月18日	20mm	195.6	35.4	0	3.5	5.3	4.7	18.9
40日	9月25日	40mm	393.3	75.2	47	4.7	7.4	4.2	23.5

品種 おくみどり  
生葉は電子レンジ乾燥させた後、粉碎し近赤外分析（GT-8）にて成分分析を行った。

## 【加工条件】

加工日前日の夕方に摘採を行い、1晩生葉コンテナで萎凋させ、重量減で30～35%とする。

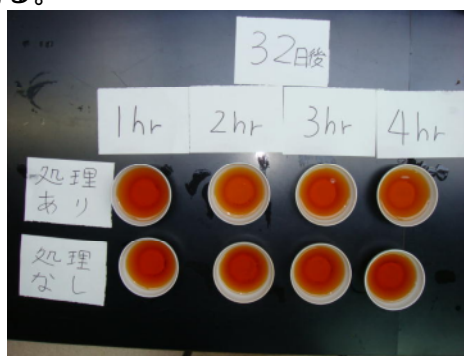
揉捻器で1時間揉捻を行う。揉捻前や揉捻時に生葉を破碎処理すると外観と香気の面ですぐれる。水色は破碎処理により劣る（図1）。

揉捻後の葉を静置して発酵させる。その際工

場内に水を打つなどして湿度を高く保つ（理想は100%程度）。温度は30度程度が理想である。

発酵は2時間行う。1時間では若干青臭みがあり、4時間以上行っても品質に差はでない（図1）。

90 5分間の発酵止めの後、70 で1時間乾燥する。発酵止めの温度が上がり過ぎると香気が劣る。



発酵時間と破碎処理の違いが水色に及ぼす影響

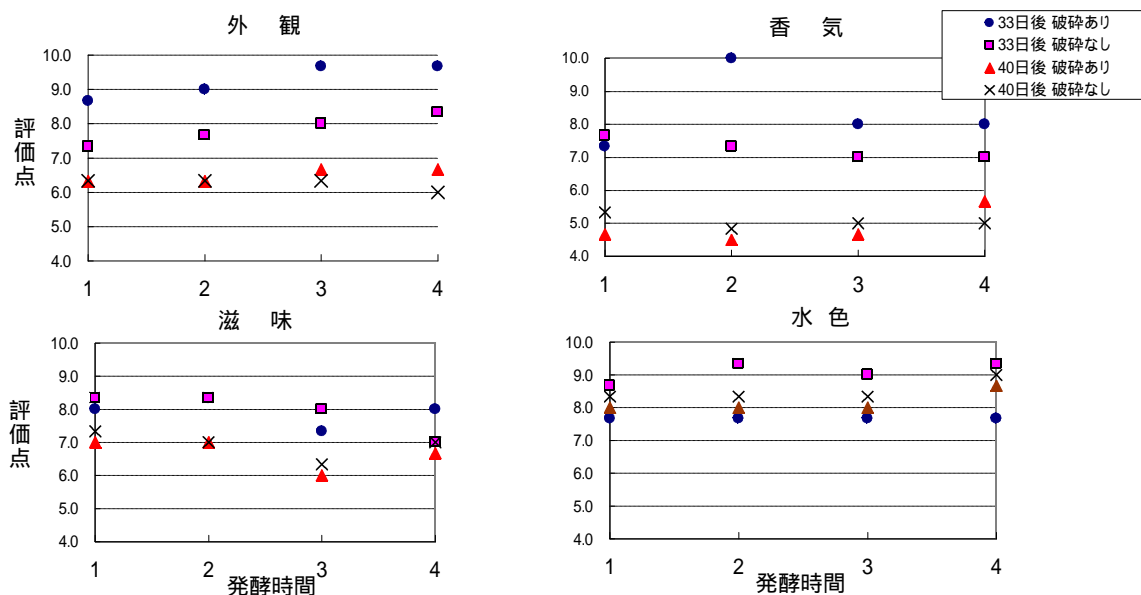


図1 摘採時期、発酵時間、破碎処理が紅茶の品質に及ぼす影響

## 秋摘み紅茶の加工について

野菜・茶業研究所

現在県下各工場で紅茶づくりが盛んに行われています。今回試験場で、秋摘み茶を用いて紅茶の加工試験を行ったのでその概要を紹介します。

### 秋摘み整枝方法

品 種	おくみどり
二番茶摘採日	6月26日（一番茶より20mm上げ）
秋摘み整枝日	8月16日（二番茶より100mm上げ）
秋摘み茶摘採日	9月18日（秋摘み整枝より33日後、20mm上げ）

### 原葉形質

- ・高品質紅茶を生産するためには、秋摘み整枝後の摘採時期については収量と原葉形質・荒茶評価をあわせると30日後程度が適期と考えられる。その時の収量は200kg/10a程度である。
- ・40日まで伸ばすと収量面では400kg/10a程度可能であるが、原葉形質、紅茶品質とも劣った。

### 萎凋工程

- ・通常夕方摘採を行い、1晩生葉コンテナで萎凋させる。重量減で30～35%とする。
- ・摘採時に生葉1kgをミカンネットなどに測り取りその重量減を測り重量減の目安とする。

### 揉捻工程

- ・揉捻器で1時間揉捻を行う。揉捻前や揉捻時に生葉を破碎処理すると外観と香気の面ですぐれる。水色にはあまり影響はない。

### 発酵工程

- ・発酵とは酸化のことである。揉捻後の葉を静置して発酵させる。
- ・工場内に水を打つなどして湿度を高く保つ（理想は100%程度）。温度は30度程度が理想



下に水を張りビニールを被せ湿度を上げる

- ・発酵時間については1時間では若干青臭みがあるので、2時間は行う。4時間以上行っても品質に差はでない。

## 乾燥工程

- ・90 5分間の発酵止めの後70 で1時間乾燥する。発酵止めの温度が上がり過ぎると香気が劣る。



発酵時間と破碎処理による水色の違い