

無被覆でも色合いの美しい粉末茶生産

～「つゆひかり」を選抜しました～

てん茶、かぶせ茶など高級茶生産には必須である被覆処理をしなくても、ドラムドライヤーという乾燥機を用い、美しく発色する粉末茶生産を確立させることを目的に、チャの品種比較を実施しました。その結果、一、二番茶とも、「つゆひかり」の色合いが最も美しいことがわかりました。

1. 背景と目的

お茶は、奈良に都があった時代から飲物として利用されてきました。近年は菓子など食用として広く使用される場面も多く、海外からの観光客にも人気の食材となっています。この食用には主に抹茶（まっちゃ）が使用され、奈良県でもその原料のてん茶生産が増えています。

当県は、主に食品加工に用いられるドラムドライヤーという乾燥機を利用した粉末茶生産技術を有しています。この技術は、ドラム内部に蒸気を送り、表面を高温に加熱したドラムに短時間茶葉を押しつけることにより、茶葉中の酵素を失活させ乾燥させることで、簡易に粉末茶原料を生産する方法です。

今回はこの機械を用い、てん茶、かぶせ茶など高級茶生産には必須である被覆処理をしなくても、美しく発色する粉末茶の生産を目的に、品種比較を実施しました。

2. 研究成果の概要

有力品種として選抜した「つゆひかり」、「おくみどり」および「やぶきた」の露天条件で栽培した一、二番茶をサンプリングしました。ドラムドライヤーを用い、処理時の加熱ドラムの処理回転数で2.1～2.7回転/分、加熱ドラム間の隙間を0.1～0.15mmに設定して処理しました。各茶葉は同じミルで粉碎した後、色差計によって色の、L*値（明るさ）、a*値（赤～緑）、b*値（黄～青）を測り、それらのデータから色相角度（h*）値を計算しました。参考として、昨年と今年2年間の一番茶期に、それぞれ14日間寒冷紗を直掛け被覆した後、一般的に行われる方法（慣行）で製茶した「やぶきた」のかぶせ茶を計測しました。

h*値は、抹茶、煎茶で上級品ほど数値が高く

なる傾向を示します。一番茶では、「やぶきた」と比較して「おくみどり」と「つゆひかり」が高くなり、特に「つゆひかり」は、かぶせ茶に近い数値を示しました（図1）。二番茶は「やぶきた」よりも「つゆひかり」のみが高くなりました（図1）。以上から、露天栽培原料をドラムドライヤーで製造・乾燥した粉末茶原料は、「つゆひかり」が一番茶、二番茶ともに色合いが美しく有望であると確認できました。

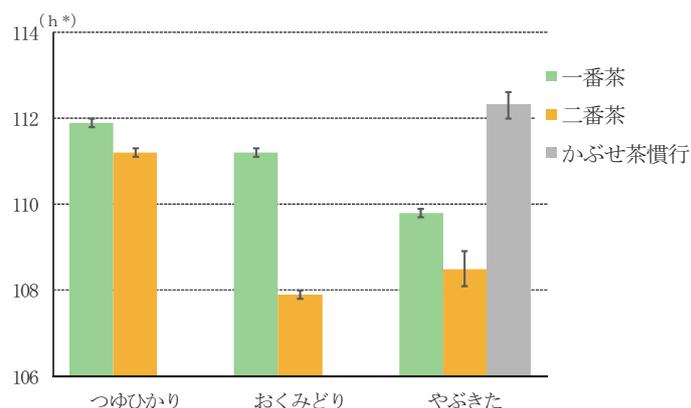


図1 色相角度（h*）値の品種・時季別比較

縦線は標準誤差を示す

3. 実用化に向けた対応

現在、お茶の色合いが美しい系統が新品種として多く登録され始めています。今後これらの品種についても調査し、粉末茶生産のための情報提供行いたいと考えています。

（大和茶研究センター 脇坂 勝）