

(13) 加工抹茶向けてん茶について

近年、食品加工向けの抹茶の需要が増大しており、本県においても生産が伸びている。こうした情勢を受けて、平成24年7月23日、関西茶業協議会通常総会において「業者間取引におけるてん茶の表示区分」が決定され、平成25年産から適用されている。ここでは、この表示区分でいう初茶てん茶・2茶てん茶・秋てん茶について、主に加工面の概略を述べる。なお、参考までに表示区分別表を以下に掲載する。(平成30年2月)

別表 業者間取引におけるてん茶の表示区分について（関西茶業協議会）

表示区分	てん茶の生産形態			
	本てん茶	初茶てん茶	2茶てん茶	秋てん茶
原料生産茶園等	○棚施設による 覆い下茶園	○覆い下茶園	○覆い下茶園	○露天茶園
茶期等	一番茶	一番茶	二番茶	三番茶
殺青	蒸し	蒸し	蒸し	蒸し
乾燥機	てん茶炉	てん茶炉	てん茶炉	てん茶炉
揉捻	揉まない	揉まない	揉まない	揉まない
主用途	多用途 (茶道用)	多用途	多用途	加工用
備考(粉碎手段)	茶臼	茶臼等 (粉碎機を含む)	茶臼等 (粉碎機を含む)	粉碎機

ア 摘採～製茶工程の概略

工 程 等	基 準 値 ・ 注 意 事 項 等
摘 採	一番茶：出開度 100% 目標収量 800kg/10a 二番茶：出開度 100% 目標収量 700kg/10a 秋てん茶： 500kg/10a
保管（生葉コンテナ）	長期被覆した生葉は含水率が高いため傷みやすい。品質が低下しないよう注意する。
給 葉	生葉流量100kg/時 程度を基準とする。
切断（生葉カッター）	芽長の長いものや硬化の進んだ生葉を均一に切断する。
篩分（切葉除去）	切れ葉や包葉、異物等の混入は蒸し機網胴の目詰まりや焦げ臭の原因になるため除去する。
蒸 熱	蒸し工程の成否が品質に大きな影響を及ぼす。 葉をできるだけ展開させ均一に送り込むために、煎茶製造に比べ型式が大きいてん茶専用蒸し機（軽い打圧とともに胴内部にも蒸気を噴出する構造）を用いる。
蒸 熱 （前ページ続き）	標準的な蒸し基準は 胴 回 転 30～45rpm 攪拌軸回転 250～400rpm 胴 傾 斜 7～10度（15～20秒で通過）
冷 却 散 茶	蒸し露を除去し、蒸葉の冷却を行いながら展開する。 折れ葉・重なり葉がなく、次のてん茶機の最下段コンベア面に150～170 g/m ² 程度散茶するよう調節する。
てん茶機での乾燥	3～5段の温度の異なるコンベアを組み合わせて全体時間30分内外で乾燥する。 初期乾燥を最下段で、後半期乾燥を上中段で行う。 約150℃で2～3分の初期乾燥により含水率130～150%とし、てん茶特有の香味を発揚させる。
木 茎 分 離 （つるきり機）	葉と茎では含水率に大きな差があるため、それぞれ適した条件で乾燥できるように分離する。
風 選	分離した葉と茎を別々に選別する。
仕 上 げ 乾 燥	葉は70～80℃で20分以上、茎はさらに高温（100℃前後）で十分な乾燥を行う。

イ てん茶機の規模決定例

項目	1時間当たり 生葉処理量	最大 操業時間	1日当たり 生葉処理量	最大 操業日数	一番茶 最大処理量	処理可能 面積
最大規模	100kg	16時間	1,600kg	50日	32 t	4.0ha
算出基礎	てん茶機の 処理能力生 葉 95kg～115kg （生葉品質に より異なる）	オペレーター2名 （1名で10時間2 交代） 乾燥工程・清掃時 間を含めると工場 操業20時間程度	100kg× 16時間＝ 1,600kg	一番茶20日 二番茶 17.5日 秋てん茶 12.5日	1,600kg× 20日 ＝32,000kg	一番茶収量 を基準に 32,000kg ÷800kg＝ 4.0ha