

3 製 造

(1) 生葉の保管

摘採した生葉を長時間袋のまま茶園に放置すると、日射と生葉の呼吸熱で高温となり品質が悪化するるので、なるべく早く生葉貯蔵室へ搬入する。

取扱いはていねいに、清潔で衛生的に行い、茶葉を付傷しないように注意する。生葉の保管については、管理装置を使用するのが一般的である。

ア コンテナ式管理装置

コンテナには送風機が取り付けられ、生葉の状態に応じた管理を行う。

基本的な使用方法については、送風は、生葉を投入し始めたときに開始し、投入が終わってから葉温が室温近く下がるまで約1時間連続通風する。その後は一番茶で20分通風40分停止、二番茶は30分通風30分停止するよう、タイマーを設定し断続送風する。送風する空気は、なるべく低温、高湿のきれいな空気を使う。

生葉を投入する時は、過度の投入をさけ、十分通風が可能なように茶葉をさばくようにし、保管中の生葉の焼け葉、むれ葉を生じないように注意する。生葉の保管はなるべく15時間以内とする。

生葉自動コンテナ

生葉管理、搬送及び収容の3つの機能を一本化して、自動化したもので、衛生的に生葉管理ができる。簡単な操作で生葉搬送装置や投入コンベアの複雑な動きを実現できるので、コンテナごとに特性の異なる生葉を分別したり、加工順や合葉などを自由にコントロールできる。

イ 加湿装置

生葉が発生する呼吸熱を拡散するために低湿度の空気をそのまま送風すると、茶葉中水分が奪われる。この生葉を用いて製造すればむら蒸しや葉いたみ臭等の原因となり、生葉管理上重要な問題となるので加湿装置が必要となる。

萎凋防止のための加湿方法として、ノズルを利用する水噴霧法や毛細管現象を利用する方法等がある。

加湿機の導入に際しては、十分な加湿能力があり、茶期や熟度によって異なる生葉水分含量や変化する外気湿度に対応して加湿量の調整ができること、また、送風機と加湿機の能力に均衡がとれており、発熱や著しい騒音がなく、保守管理が容易な加湿装置であることが望ましい。

〈参考〉

生葉の格付査定

生葉品質が栽培管理目標に合致しているかどうかを判定したり、生葉を均質化するために格付査定を行う方法がある。

生葉格付査定基準の一例

格付け分類

次のとおり区分して格付けする。

- 1) 品種別
- 2) 露天芽、かぶせ芽別
- 3) 格付け等級

生葉の熟度、硬さ、光沢、色、形態、摘採技術、病虫害、変質などについて査定し、判定基準に従い等級を付ける。

表10 格付け等級と判定基準

等級	摘 要
1	未開芽が著しく多く新鮮で光沢良好なもの
2	未開芽が多く光沢良好で病虫害被害芽がないもの
3	未開芽は多くないが、細切れ葉、病虫害被害葉も少なく鮮度がおおむね良好なもの
4	未開芽が少なく細切れ葉、古葉、青茎、赤茎、病虫害被害葉がやや目立ち鮮度がやや劣るもの
5	未開芽がなく細切れ葉、古葉、青茎、赤茎、病虫害被害葉が多く鮮度が劣るもの
格外	5等級以下のもの