

## 佐賀県研究成果情報（作成 2023 年 3 月）

### 〔情報名〕 高品質な烏龍茶（半発酵茶）製造のための萎凋、殺青方法

〔要約〕 高品質な烏龍茶を製造する条件として、重量減少率 21%～24%程度になる萎凋、5rpm15 分間の揺青、20 分間の静置の順に処理後、炒り葉機第一円筒を傾斜角度 1.5 度かつ釜底温度 160℃または 220℃の炒り葉が適している。

〔キーワード〕 烏龍茶、釜炒り製法、室内萎凋、揺青工程、静置工程、殺青工程

〔担当〕 佐賀県茶業試験場 製茶研究担当

〔連絡先〕 TEL：0954-42-0066 メールアドレス：chagyoushiken@pref.saga.lg.jp

〔分類〕 普及

〔部会名〕 茶業専門部会

〔専門〕 利用加工

### 〔背景・ねらい〕

うれしの茶の新しい販路開拓のため、嬉野発祥の釜炒り茶の製法を活かした味や香りに個性のある商材を創出する。これまでに、水乾機を改造して揺青装置として活用することにより、既存の釜炒り茶製造ラインを用いて烏龍茶を製造する方法を開発（平成 29 年度成果情報）しており、商材としてさらに高品質化するための製造条件を明らかにした。

### 〔成果の内容〕

1. 烏龍茶の原料には、二番茶のミル芽または普通芽（出開き 15%～34%程度）が適する（データ略）。
2. 日干萎凋ならびに室内萎凋は、生葉からの重量減少率が 21%～24%程度が適する（図 1）。
3. 揺青は水乾機の胴回転を 5rpm で 15 分間行い、その後の静置発酵は 20cm の厚さに堆積して 20 分間処理するのが良い（図 2）。
4. 殺青は、炒り葉機の第一円筒傾斜角度 1.5 度、釜底温度 160℃のときすっきりとした甘味と花様の香味となり、また傾斜角度 1.5 度、釜底温度 220℃のとき温和な甘味と蜜様の香味となり優れる（図 3）。

### 〔成果の活用面・留意点〕

1. 釜炒り茶製造ラインのある工場や加工施設で活用できる。
2. 供試生葉は、全て二番茶露地の「やぶきた」を用いた。
3. 殺青は新型炒り葉機（SMK-120I、前田板金株式会社）を用いた。
4. 釜底温度は、殺青中の炒り葉機第一円筒の内部をサーモグラフカメラで計測したときの最高温度とした。
5. 生葉の質や目指す製茶品質により、萎凋や殺青工程等を細かく調整する必要がある。

[具体的なデータ]

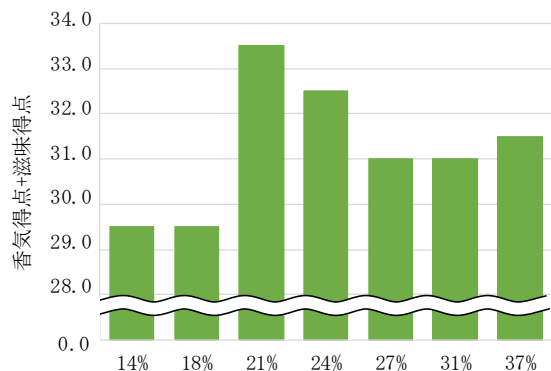


図1 室内萎凋後の重量減少率と官能審査得点 (n=2)

※生葉は2020年産の普通芽（出開度20%）を用いた。  
 ※試験時の気温は25~27℃、湿度は84~88%。

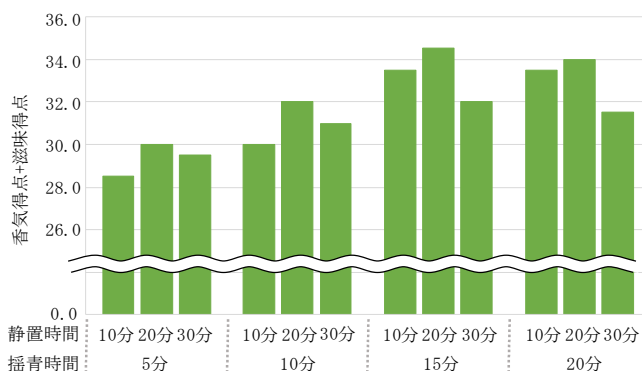


図2 揺青および静置時間と官能審査得点 (n=3)

※生葉は2021年産のミル芽（出開度12%）を用いた。  
 ※試験時の気温は33℃、湿度は40%。静置時の堆積の厚さは20cmとした。

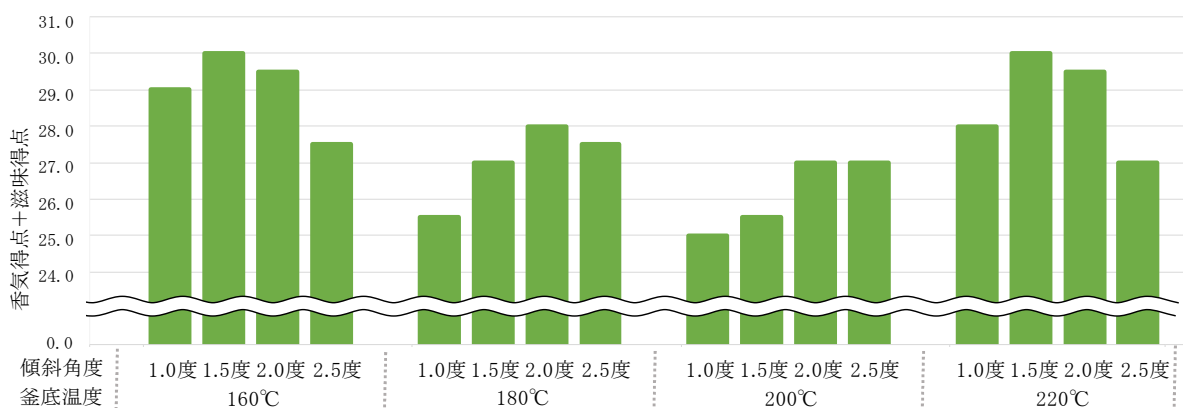


図3 炒り葉機第一円筒の傾斜角度および釜底温度と官能審査得点 (n=1)

※生葉は2022年産のミル芽（出開度6%）を用いた。  
 ※生葉流量は80kg/hに設定した。

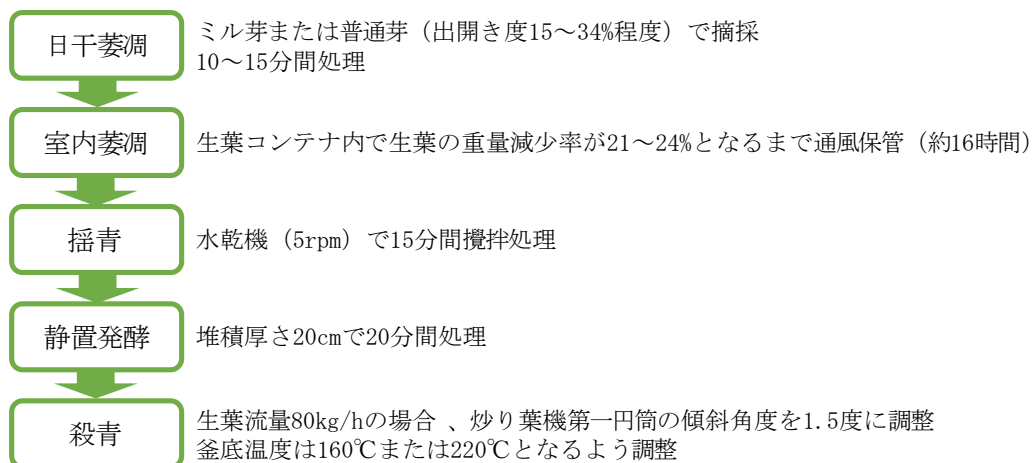


図4 高品質烏龍茶の萎凋、殺青方法

[その他]

研究課題名：うれしの茶の強み（釜炒り製法）を活かした個性ある茶商材の創出

予算区分：県単

研究期間：2019~2022 年度

研究担当者：北原ミチル、山口幸蔵

発表論文：