

# 国産紅茶の品質を高めるための加工技術

利用対象：三重県内紅茶生産農家

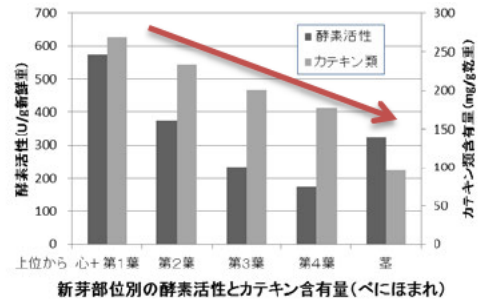
三重県産紅茶の高品質化をめざし、紅茶製造技術の開発に取り組みました。

## 紅茶の製造工程（オーソドックス法）



### 原料 良質な発酵を得るために

良質な紅茶をつくるには発酵性の高い原料が適しています。  
 新芽は上位葉ほど発酵しやすく、カテキン含有量も高いため、上位葉ほど品質の高い紅茶ができます。  
 上層と下層を分けて収穫・加工するのも有効です。



### 萎凋 良い香りを得るために

萎凋は香気が発揚する重要な工程です。  
 摘採した芽の乾物率をもとに萎凋程度を決めることで、紅茶品質の安定化ができます。

新芽乾物率別の萎凋後重量の目安

	新芽の乾物率(%)			
	24%	26%	28%	30%
生葉1000gの萎凋後重量	500-550g	550-600g	600-650g	650-700g

### 簡易な乾物率算出方法

生葉 30g を正確に測り 700W電子レンジで 1分処理後、軽く攪拌します。  
 これを 5~6 回繰り返すと水分はほぼ 0% になります。

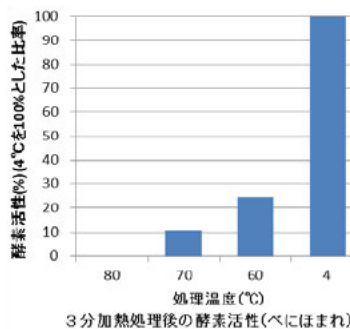
$$\text{乾物率}(\%) = (\text{乾燥後の重量})\text{g} / 30\text{g} \times 100$$

乾物率が 26% だった場合、1000g の生葉重量が 550~600g になるまで萎凋させましょう

### 発酵止め

#### 保存性を高めるために

発酵止めの際に茶温が 80℃ 以下だと、発酵が止まらず保存中に変質する可能性があります。茶温が 80℃ になったら乾燥工程に移りましょう。



### 冷凍保存

#### 緑茶生産との競合回避のために

萎凋させた葉をアルミ袋などに密封し、冷凍保存することで、緑茶生産後に紅茶加工することができます。葉傷みを防ぐために、解凍の際には水を掛け流すなどして短時間で解凍し、すぐに揉捻を行いましょう。

お問い合わせ先	茶業研究室 中央農業改良普及センター	吉田充希 野村茂広	電話 0595-82-3125 電話 0598-42-6323
参考になる資料	<ul style="list-style-type: none"> <li>・三重農研HP : <a href="http://www.mate.pref.mie.lg.jp/marc/KenSeika/index.htm">http://www.mate.pref.mie.lg.jp/marc/KenSeika/index.htm</a></li> <li>・「既存の緑茶製造設備を活用した高品質な紅茶製造の基本技術」三重県中央農業改良普及センター</li> </ul>		