

凍結茶葉を用いた和紅茶の品質向上技術を活かした技術支援

■研究の概要

一般的に紅茶製造には、摘みたての新鮮な茶葉を用いますが、凍結保存した茶葉を用いて年間を通して紅茶を製造することもあります。しかしながら、凍結させた茶葉を用いた紅茶は、香りが減少したり水色が悪くなったりします。今回、凍結保存前に茶葉を萎凋*することにより、香り高く鮮やかな水色を保つことのできる紅茶の製造技術を確立しました。この技術が、周南市鹿野地区で製造販売されている『鹿野和紅茶』に活かされています。

*萎凋（いちょう）：茶葉を平らに広げ、適度に水分を減らし、しおらせることにより葉を柔らかくする工程

■研究の項目

凍結保存した茶葉を原料に用いた品質高い紅茶製造技術の確立とその評価

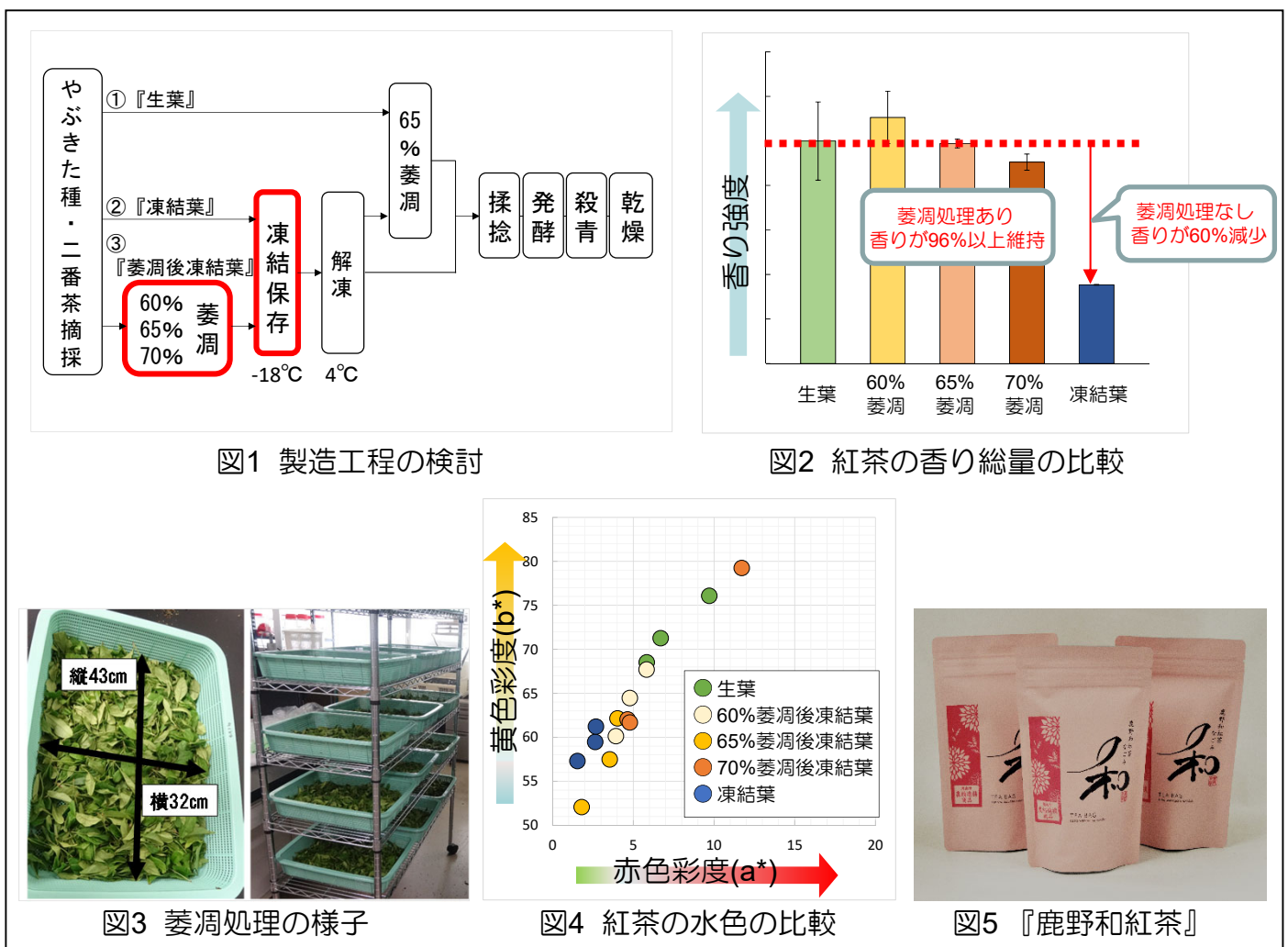


図1 製造工程の検討

図2 紅茶の香り総量の比較

図3 萎凋処理の様子

図4 紅茶の水色の比較

図5 『鹿野和紅茶』

■研究の成果

①凍結保存した茶葉を原料に用いた品質高い和紅茶の製造技術を確立し、年間を通じて安定的な紅茶製造が可能になりました。

②確立した技術を活かして、周南市鹿野地区で栽培される鹿野茶を使用した『鹿野和紅茶』製造の技術支援を行いました。