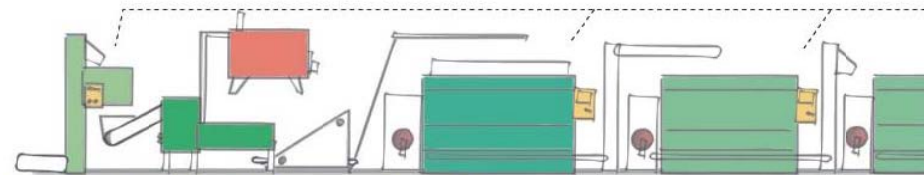


お茶の製法

宮崎 秀雄

お茶が
出来る
まで

日本の緑茶は、生葉の殺青(酸化酵素を不活性化する)方法により、蒸し製と釜炒り製に分けられます。蒸し製の煎茶および蒸し製玉緑茶は、基本的に図のような製茶機械を用いて製造し、工程ごとに分けると蒸熱、粗揉、揉捻、中揉、精揉または再乾、乾燥の6工程となります。



給葉機

生葉を
流量計へ送る

流量計

一定量の生葉を
蒸機に送る

蒸機

生葉を挽押ししながら
蒸気で蒸して
酵素殺青する

冷却機

過剰水分を
除去しながら
冷却する

葉打機

多量の熱風を
送風しながら挽押しし、
乾燥効率、色沢及び
香味の改善を図る

第一粗揉機

熱風送風下で、
揉み手と葉を互いに
揉みながら乾かす

第二粗揉機

熱風送風下で、
揉み手と葉を互いに
揉みながら乾かす

釜炒り茶
工程

釜炒り茶は、炒り葉、揉捻、中揉、水乾、締め炒り、乾燥の6工程で製造します。炒り葉工程は、直火により300℃以上に加熱した鉄製の円筒釜で、連続的に生葉を炒り、釜炒り茶特有の香り(釜香)を発揚させる重要な工程であり、佐賀県で開発されました。



給葉機

設定量の生葉を
炒り葉機に給葉する

連続炒り葉機

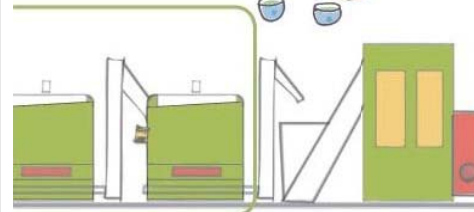
直火で釜を加熱して
生葉を炒ることで、
酵素殺青し、
釜炒り茶特有の
香味をつくる

捻揉機

圧力をかけて
揉み込み、
茶葉各部分の
水分を均一にする

中揉機

回転胴と
揉み手により、
茶葉を揉みながら
成形、乾燥させる



水乾機

直火式加熱乾燥で
釜炒り茶本来の
香味を発揚させる

締め炒り機

茶に締めりを
与えながら、玉型に
成形、乾燥させる

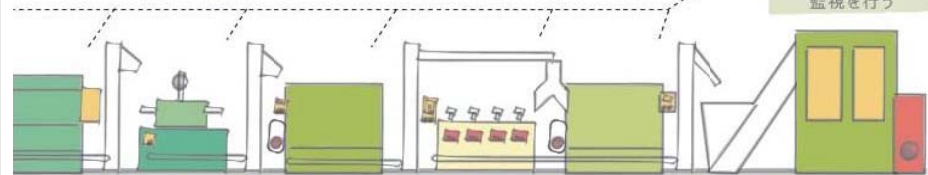
乾燥機

品質保持と
香味向上のため、
熱風乾燥で水分を
除去する

蒸し製玉緑茶と普通煎茶の違いは、(基本的に)再乾機を使うか、精揉機を使うかの違いである。
(技術的には前工程までの茶葉水分管理等にも違いがある)

FAステーション

製茶条件の設定、
記録及び製茶機械の
監視を行う



捻揉機

圧力をかけて揉み込み、
茶葉各部分の水分を
均一にする

中揉機

回転胴と揉み手により、
茶葉を揉みながら
成形、乾燥させる

精揉機(普通煎茶)

揉み金と揉み手により、
茶葉を伸直な形に成形、
乾燥させ、普通煎茶を
つくる

再乾機(蒸し製玉緑茶)

回転胴に棧がついた
構造で、茶葉を玉型に
成形、乾燥させ、
玉緑茶をつくる

乾燥機

品質保持と
香味向上のために、
熱風乾燥で水分を
除去する



2009年には、佐賀県茶業試験場で120K型高能率炒り葉機が開発され、現場での利用が始まっています。