

## 佐賀県研究成果情報

|  |        |    |    |     |              |
|--|--------|----|----|-----|--------------|
| 新型釜炒り製茶機の特徴ならびに実用性   |        |    |    |     |              |
| [要約] 高能率な炒り葉機ならびに水乾（縮炒）機を開発し、それらを組み合わせた新しい釜炒り製茶ライン（処理能力120kg/hr）を構築した。製造した釜炒り茶は市場において高評価が得られた。 |        |    |    |     |              |
| 佐賀県茶業試験場・製茶研究担当  |        |    |    | 連絡先 | 0954-42-0066 |
| 部会名  | 茶業専門部会 | 専門 | 製茶 | 対象  | 茶            |

### [背景・ねらい]

佐賀県の特産茶種である釜炒り茶については、生産現場からの要望として、炒り葉処理能力が高く、煙臭などの欠点がなく釜炒り茶本来の香味を引き出すことのできる製茶機械の開発が望まれていた。また、アンケート調査結果からもニーズが見込まれ、流通関係者からは、高品質釜炒り茶の安定供給がされれば販売を拡大したいとの意見が多かったことから、高能率釜炒り製茶機械の開発に取り組んだ。

### [成果の内容]

1. 新型炒り葉機は、ガンタイプガスバーナー利用によるきめ細かな温度調節機能を有し、炒り葉工程に連続粗揉工程を一体化した省スペース構造であると同時に、炒り葉時の排熱を再利用して熱効率を高めている（写真1）。
2. 新型水乾（縮炒）機は、赤外線放射温度計により茶葉温度を直接測定しながら、ガスバーナーと連動して処理温度をきめ細かく制御可能である（写真2）。
3. 構築した新しい釜炒り製茶ラインは、処理能力が従来設備に比べて2倍（生葉120kg/hr）になることから、製茶時の労働負担を軽減しながら、高品質な釜炒り茶の安定生産が可能となる（図1）。
4. 西九州茶市場に上市した荒茶（17点、計567kg）の落札単価は平均3,283円/kgであり、欠点やクセが無く、素直な作りで良いとの高評価が得られた（図2）。

### [成果の活用面・留意点]

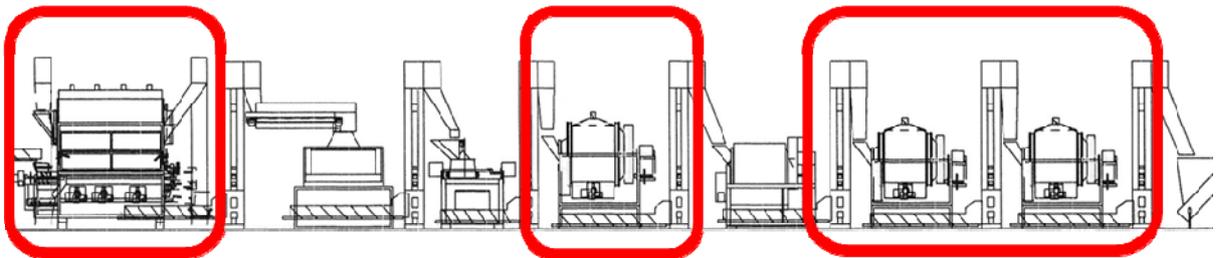
1. 既存の釜炒り製茶工場ならびに新しい釜炒り茶工場で活用でき、特に既存の釜炒り茶工場へは従来機と同じ設置面積で導入可能である。
2. 佐賀県有特許として出願中であり、導入に際しては佐賀県農林水産商工本部園芸課花き特産係（0952-25-7114）へお問い合わせください。



写真1. 開発した新型炒り葉機

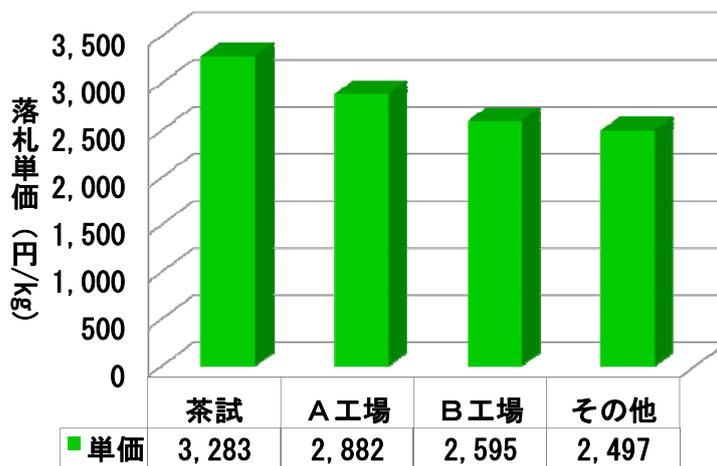


写真2. 開発した新型水乾機（縮炒機）



新型炒り葉機 炒り葉計量器 揉捻機 新型水乾機 中揉機 新型水乾機 新型縮炒機

図1. 構築した新しい釜炒り製茶ライン



注) 茶試の単価は上市茶 (17点、計 567kg) の平均であり、他の釜炒り工場の単価は同日に落札された単価の平均を表す。

図2. 上市した荒茶の落札単価

[その他]

研究課題名：玉緑茶の商品性向上技術並びに生産機械の開発

予算区分：県単

研究期間：平成 17～22 年度

研究担当者：宮崎秀雄、明石真幸、山口幸蔵、石橋弘道、谷口俊郎