

○宮崎秀雄・山口幸蔵・明石真幸
（佐賀茶試）

【目的】

佐賀県産の釜炒り茶ならびに蒸し製玉緑茶は「うれしの茶」として知名度は高いが，他茶種との差別化が十分とは言えず普通煎茶等の消費に押されている。2010年度までの研究において，釜炒り茶高能率生産のための新型製茶機ならびに生産ライン（生葉処理能力120kg/h）を開発したことから，高付加価値玉緑茶の生産技術の実用化ならびに普及促進を目的として，釜炒り製茶機（水乾機，縮炒機）の蒸し製玉緑茶への利用が製茶品質および化学成分に及ぼす影響について調査した。

【材料および方法】

2012年に場内圃場で被覆栽培（遮光率70%，7～10日間被覆）および露地栽培した，一番茶の‘やぶきた’および‘おくゆたか’を供試した。同一の原料生葉を用いて，釜炒り茶（カマ）および蒸し製玉緑茶（ムシ）を標準的な製茶法に

より作り分けると同時に，蒸し製玉緑茶工程に水乾機および縮炒機を利用した製茶を行い（表1），製茶品質（茶試スタッフ5名の合議による官能評価）ならびに化学成分（近赤外分光分析計GT-8S，静岡精機）を比較した。

【結果および考察】

1) 製茶条件の違いが製茶品質に及ぼす影響

各茶種の標準的な審査基準に基づいて官能評価を行った結果，内質では蒸し製玉緑茶製茶工程の再乾機を縮炒機に置き換えた場合に，蒸し製と比較して香気および滋味の評価が高まり水色の評価が低下した。外観では，形状については縮炒機を用いた方が良くなり，色沢については一定の傾向は認められなかった。試験Ⅱ-2のみ釜炒りラインより官能評価点が優れた（表2）。

2) 製茶条件の違いが化学成分に及ぼす影響

分散分析の結果，各化学成分について各試験区間の有意差は認められなかった（表省略）。

表1. 蒸し製玉緑茶製造工程への水乾機および縮炒機の利用

試験区	品 種	被覆	殺青方法	処理工程内容（揉捻以降の組合せ→）			
I-1	やぶきた	有	ムシ	第一中揉	第二中揉	再乾	
I-2	やぶきた	有	ムシ	第一中揉	第二水乾	縮炒	
I-3	やぶきた	有	ムシ	第一中揉	第二中揉	縮炒	
I-4	やぶきた	有	カマ	第一水乾	中揉	第二水乾	縮炒
II-1	おくゆたか	有	ムシ	第一中揉	第二中揉	再乾	
II-2	おくゆたか	有	ムシ	第一中揉	第二中揉	縮炒	
II-3	おくゆたか	有	カマ	第一水乾	中揉	第二水乾	縮炒

表2. 製茶条件と官能審査評点の関係

試験区	形状	色沢	香気	水色	滋味	外観	内質	合計
I-1	15.0	16.0	14.5	16.5	15.5	31.0	46.5	77.5
I-2	15.5	15.5	15.0	16.0	15.5	31.0	46.5	77.5
I-3	16.0	15.0	15.5	15.0	16.0	31.0	46.5	77.5
I-4	15.5	15.5	15.5	16.0	15.5	31.0	47.0	78.0
II-1	16.5	16.5	14.5	16.0	15.0	33.0	45.5	78.5
II-2	17.5	17.0	15.5	15.5	15.5	34.5	46.5	81.0
II-3	16.5	16.0	16.0	15.0	15.5	32.5	46.5	79.0