

短時間浸出でも美味しい小売販売用緑茶の開発

利用対象：三重県南勢地域小売り販売農家

県南勢地域のお茶の特徴を活かし、水色が濃く短時間で強い旨みと苦みがバランスよく浸出できる茶を開発しました。

栽培 旨みの強い生葉を得ましょう

南勢地域で二段階被覆栽培を行い、旨み成分の多い生葉を栽培します。

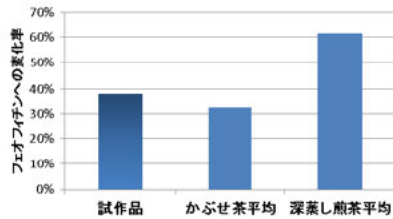


年度	生葉反収	被覆状況	荒茶化学成分(%)			
			全窒素	遊離アミノ酸	繊維	タンニン
H27	662kg	1枚目4月21日、2枚目4月30日、加工5月6日	6.2	4.4	18.4	8.9
H26	450kg	1枚目4月19日、2枚目4月27日、加工5月4日	6.9	5.3	15.5	9.2

製造 通常のかぶせ茶より蒸程度を若干進めて粗揉機で強く揉み込みましょう

通常のかぶせ茶より蒸程度を進めますが深蒸し煎茶よりは浅く蒸します。粗揉工程後半で風量を下げて揉み込みを強くします。

蒸し程度が進むほどクロロフィルがフェオフィチンに変化する



浸出性

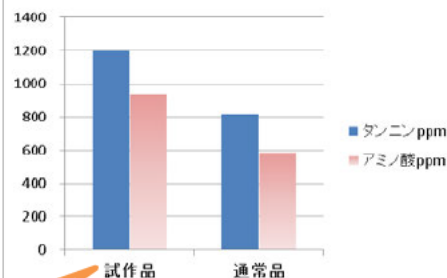
ホットでもアイスでも

短時間の高温抽出でも水色が濃く旨みと苦みのバランスがとれた茶になります。常温での短時間抽出性も優れます。

例：10gのお茶を急須に入れ 300mlの湯をポットから注ぎ時々回しながら 35 秒で数人分つぎ分けます

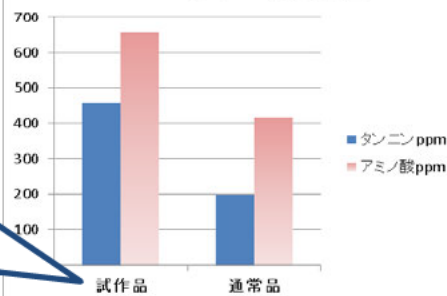
例：10gのお茶と水 300ml を 500mlのペットボトルに入れ茶こし付注ぎ口をセットして 30 秒～60 秒シェイク後そのまま飲みます

90°C35秒急須浸出



深蒸し煎茶風の形状

20°C30秒シェイク浸出



濃い水色

お問い合わせ先

茶業研究室
中央農業改良普及センター

稲垣卓次
野村茂広

電話 0595-82-3125
電話 0598-42-6323