

[成果情報名]短時間浸出でも美味しい小売り販売用緑茶の開発

[要約]南勢地域において二段階被覆栽培を行い、蒸し程度を若干進めて揉みこみを強く加工することで、短時間の浸出でも水色が濃く、旨みと苦渋味のバランスがとれた小売り販売に適した茶が生産できる。

[キーワード]二段階被覆 南勢地域 対面販売 小売販売 短時間浸出

[担当]三重県農業研究所 茶業研究室

[分類]普及

[背景・ねらい]

茶の小売り販売では、短時間で茶を浸出して飲用させ顧客に強いインパクトを与える必要がある。そのために、短時間で水色が濃く強い旨みと苦渋味がバランスよく浸出される茶が必要である。三重県が高級かぶせ茶生産のために開発した二段階被覆栽培技術は北勢地域の一部で普及しているが、この技術を南勢地域に移転し、さらに通常のかぶせ茶よりやや蒸し程度を進め強い揉みこみ加工を行うことで、淹れ方が容易でかつ小売り販売に適した高品質な茶を開発する。

[成果の内容・特徴]

1. 南勢地域において二段階被覆栽培を行い通常のかぶせ茶よりやや蒸度を進め粗揉機後半で強い揉み込み加工を行うことにより、高品質で対面販売用の茶が生産される。(写真1～5、表1)
2. 通常のかぶせ茶より蒸し程度を若干進めるが深蒸し煎茶よりはかなり浅くする。(図1)
3. 急須によるホット短時間浸出(茶10gに対して90℃の湯300mlを入れ35秒浸出)では、通常二段階被覆かぶせ茶より浸出性が優れ水色が濃く強い旨みと苦みがバランスよく浸出される。(図2、表2)
4. ペットボトルによるアイス短時間浸出(茶10gに対して20℃の水300mlを入れ30秒間シェイク)では、通常二段階被覆かぶせ茶より浸出性が優れ冷煎かぶせ茶風である。(図3、表3)

[成果の活用面・留意点]

1. 南勢地域で行われた試験結果であり、蒸し程度等は南勢地域に適用される。
2. 対面販売において顧客にインパクトを与えるアイテムとして活用が想定される。
3. グレードの高い商品ラインナップとして活用が想定される。

[具体的データ]



写真1 南勢地域で二段階被覆



写真2 蒸程度を若干進め



写真3 粗揉機後半で強く揉みこむ



深蒸し煎茶風の形状

写真4



濃い水色

写真5 対面での小売販売を想定し短時間で浸出可能な高品質緑茶

表1 現地試作品の化学分析値(%)

サンプル	反収	全窒素	遊離アミノ酸	繊維	タンニン
H27現地試作品	662kg	6.2	4.4	18.4	8.9
H26現地試作品	450kg	6.9	5.3	15.5	9.2

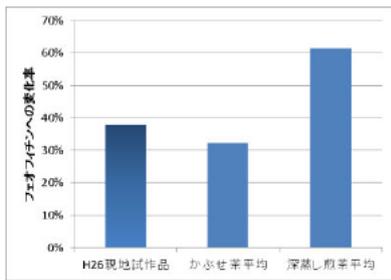


図1 蒸し程度 (蒸し程度が進むほどクロロフィルがフェオフィチンに変化する)

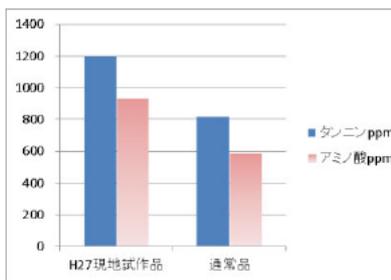


図2 ホット短時間の浸出性

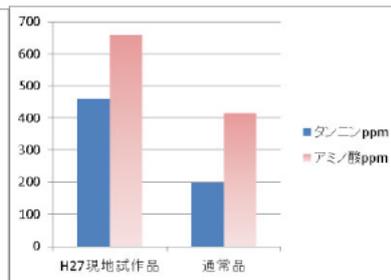


図3 アイス短時間の浸出性

表2 ホット条件(90°C 35秒)

サンプル	味
H27現地試作品	旨みと苦みあり、濃度感
通常品	やや旨みあり、やや淡泊

表3 アイス条件(20°C 30秒)

サンプル	味
H27現地試作品	冷煎かぶせ茶風
通常品	やや薄い

(稲垣 卓次)

[その他]

研究課題名：「伊勢茶を活用した機能性・高付加価値商品の開発」

予算区分：みえフードイノベーション総合推進事業

研究期間：2014～2015

研究担当者：稲垣卓次、吉田充希