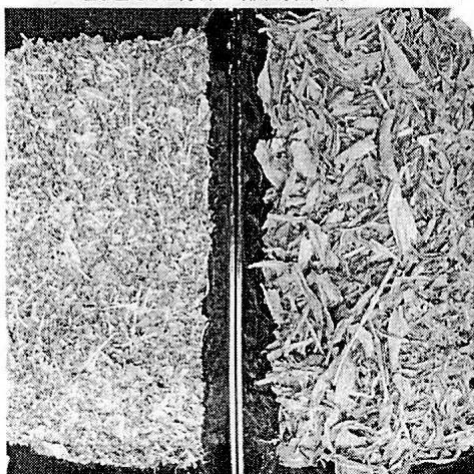


農業技術 プリズム

近年、簡便化志向の高まりによるティーバッグ用緑茶や菓子茶の需要は増加しています。当センターでは、多様化する茶の需要に対応するため、新製茶ハイブリッドラインを用いて、新たな緑茶製造技術の確立に取り組んでいます。

新製茶ラインと従来製法で製造した緑茶（秋冬番茶）



新製茶ハイブリッドライン緑茶製法

製造時間が短縮し 動力光熱費も削減

組み合わせた一連の製造機械のことで、従来の製法とは異なり
ます。今回、「新製茶ハイブリッドライン緑茶製法」の製造時

間や動力光熱費の削減効果を調べました。

三番茶葉（7月中旬収穫）と秋冬番茶葉（10月中旬収穫）を使って、従来の製法と比較したところ、製造時間は約4、5割短縮しました。また、荒茶1kg製造するために掛かる動力光熱費は約3、4割削減されました。緑茶の味や品質についても、従来の緑茶製法の茶と比較して同等以上でした。

このような新製茶ハイブリッドラインによる多様なニーズに対応した高品質・低コスト製茶技術の確立と茶産地への技術導入を図り、茶生産農家らの所得向上を目指していきます。

（県農林技術開発センター茶業研究室主任研究員 寺井清宗）

新製茶ラインと従来製法との製茶時間と茶1kg当たりの動力光熱費（重油・ガス・電気 秋冬番茶）

