

# ネット型てん茶機におけるてん茶品質向上のための乾燥条件の設定

ネット型てん茶機では、初期乾燥を進めつつ、焦げすぎない設定が重要で、第1ネット乾出口の茶温により乾燥程度を把握可能

## 背景・目的

- ・本県では、てん茶生産量拡大に伴い新型のネット型てん茶機の導入が拡大
- ・ネット型てん茶機では、てん茶の乾燥不足や焦げによる品質低下が課題
- ・てん茶品質を安定させるための乾燥程度と指標を検討

## 成果の内容

- ・品質は、投入量、熱風温度の調整で乾燥を進めると優れる。しかし、過乾燥では、黄色みと焦げ臭が発生(表1)
- ・第1ネット乾出口の茶温の測定により、乾燥程度を把握できる(図1)
- ・色沢及び香り評点は、第1ネット乾出口の茶温が88℃前後で優れる(図2)

表1 初期乾燥設定と乾燥程度、てん茶品質の関係

試験区	熱風温度 (°C)	第1ネット乾 出口の乾燥程度		官能審査	
		含水率 (db%)	茶温 (°C)	荒茶 色沢	香り
200	160(慣行)	139.7	79.3	18	17
	200	87.4	89.7	19	19
100	160	53.8	90.4	20	20
	200	24.0	109.9	16	16

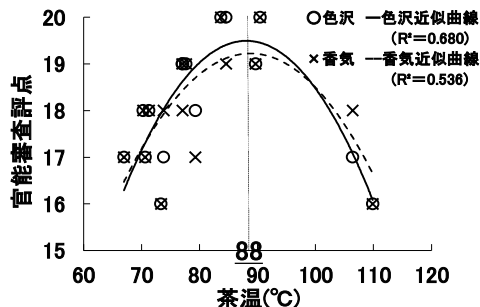


図2 第1ネット乾出口の茶温と官能審査評点の関係

注1) 令和6年度一番茶「せいめい」の結果

2) 官能審査評点は各試験区で最も優れているものを20点とする減点法

注) 令和5~6年度二番茶「せいめい」,  
「さえみどり」,「ゆたかみどり」の結果

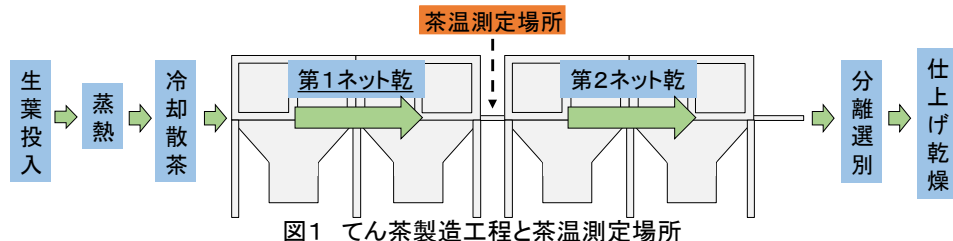


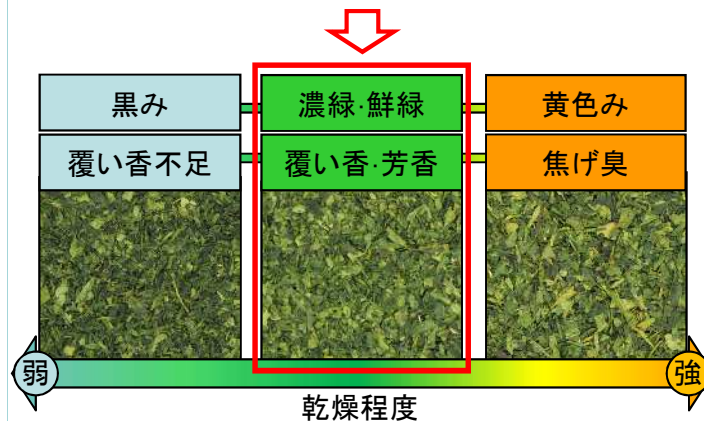
図1 てん茶製造工程と茶温測定場所

茶温は放射温度計により測定可能

乾燥特性はてん茶ラインの規格により異なるので、最適な設定条件はラインごとに検討する必要

## 期待される効果

適切な乾燥処理設定による品質の向上



○普及対象・範囲

てん茶生産者及び茶業技術員

### <本情報の加工条件等>

- ・使用機械: ネット型碾茶乾燥炉
- ・生葉投入量: 200kg/h(慣行)~100kg/h
- ・第1ネット乾: 温度: 160°C(慣行)~200°C
- ・乾燥時間: 4分, 送風量40%
- ・第2ネット乾: 温度: 90°C, 乾燥時間: 9分

鹿児島県農業開発総合センター  
茶業部加工研究室