

宇治煎茶製造のための粗繊維含量と蒸葉温度を指標とする蒸機操作技術

農林センター 宇治茶部

要旨

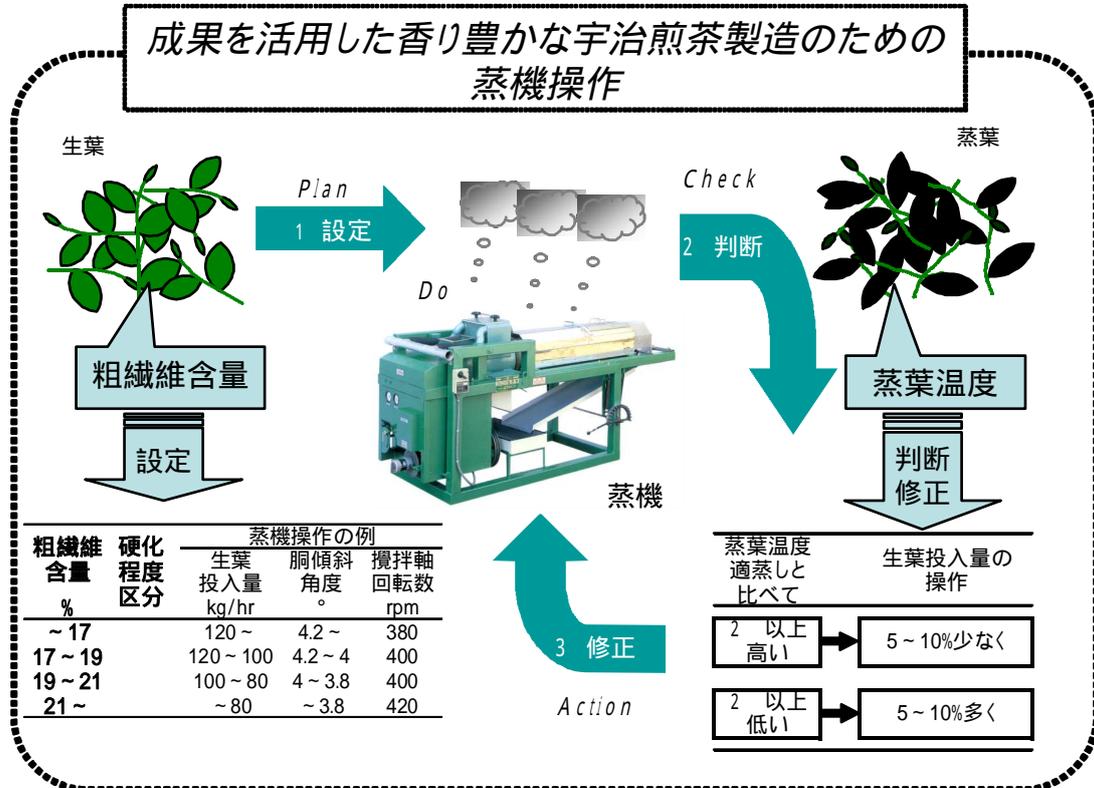
香り豊かな宇治煎茶製造のための蒸機の操作は、熟練者が生葉の硬化程度により熟度等の特性を判定して設定し、およそ30秒後に、その蒸熱条件で得られた蒸葉の触感をもとに蒸熱程度を判断し、設定に修正を加えることにより適切に管理されるが、判定や修正には経験や勘が必要とされる。

そこで、熟練者の判定に代わる指標として、硬化程度は生葉の粗繊維含量で、また蒸熱程度は放射温度計で測定した蒸葉温度で、熟練者の判断を数値化し、熟練者以外でも適切な蒸熱条件を得ることが可能となった。

成果の概要

生葉の硬化程度は、粗繊維含量で表すことができ、粗繊維含量により蒸機操作を設定することができる。

蒸熱程度は、放射温度計を用いて蒸葉温度を測定することで判断でき、蒸熱操作が修正できる。蒸葉温度は、特に生葉投入量に応じて変化することから、適切な生葉投入量を保つための指標として活用できる。



(問合せ先：0774-22-5577)