

# てん茶の品質向上を可能にする冷却散茶機の開発

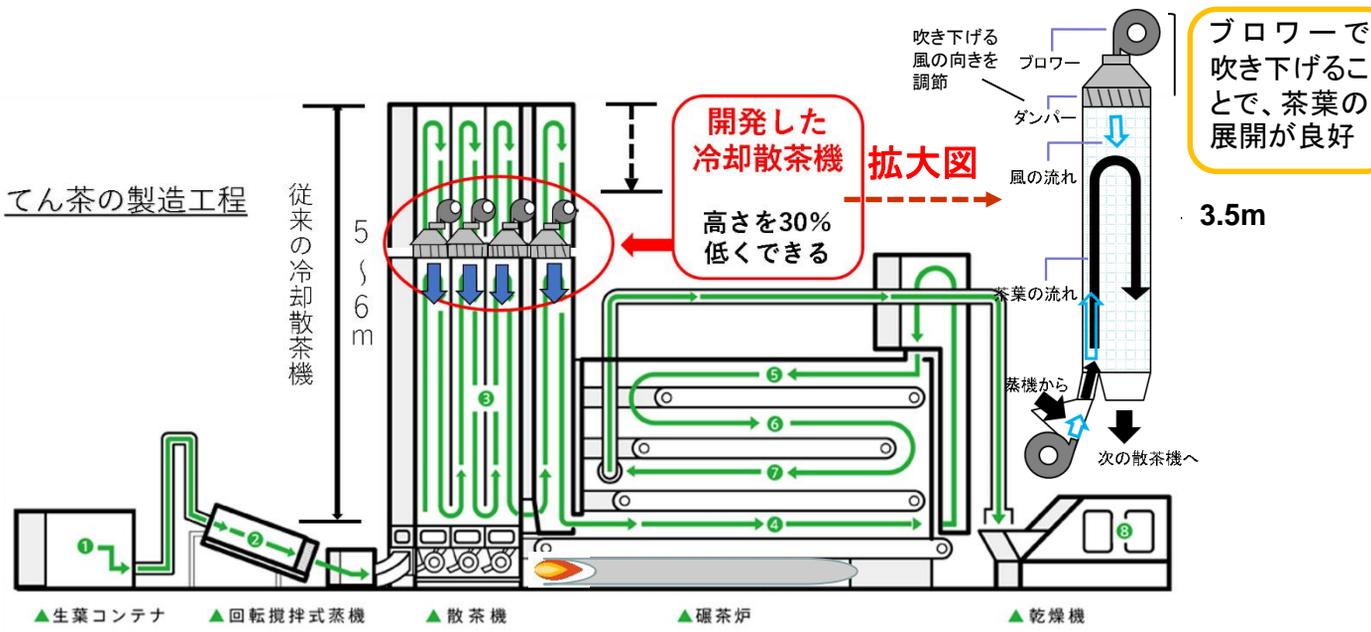
**茶葉の折れや重なりを軽減し品質を向上させるため、従来の吹き上げ工程に吹き下げ機能を加えた新たな冷却散茶装置を開発しました。**

**背景**

- 冷却散茶機は、蒸した茶葉の表面に付着した水分を、茶葉を高く吹き上げることで取り除く機器。これにより、茶葉が展開しててん茶機での乾燥が良好に進む。
- 製茶工程での蒸し葉の折れや重なりは、乾燥が不均一となり品質が低下する要因。
- 高さ5mの従来型冷却散茶機は、てん茶工場の建設費を押し上げる要因となっている。

**課題等**

- 蒸し葉の折れや重なりを軽減し、省スペースで品質が向上する冷却散茶機が必要。



官能審査得点	計	外観	香气	水色	滋味	から色	指摘
開発機(3.5m高)	100	20	20	20	20	20	(外観) 冴えあり
従来機(5m高)	97	20	19	20	19	19	(外観) やや冴えあり、やや赤黒み

**茶葉の展開及び製茶品質は従来機以上を実現**

■単価 現状：4,017 円/kg → 導入後：4,517 円/kg  
 (5年平均、初茶てん茶) (乾燥が均一なものそうでないものの差は10%、市場聞き取り)

■償却費 現状：132 万円 → 導入後：114 万円/kg  
 建設費5千万円、散茶機償却費8.2万円 建設費4,350万円、散茶機償却費8.8万円

## 研究成果

- 冷却散茶機の上部にブローを設置し吹き下げることで、茶葉の展開が良好となり、製茶品質は従来機以上。
- 冷却散茶機の高さを抑えることができ、工場の建設コストの13%低減を実現。
- 共同開発企業(株)ヨシダとともに特許出願(令和2年3月)

## 今後の展開

宇治茶のてん茶品質を高め、所得向上につながるよう、本技術の普及を図ります。