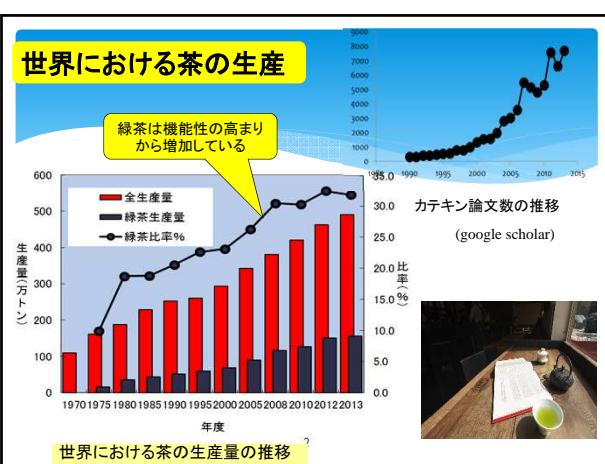


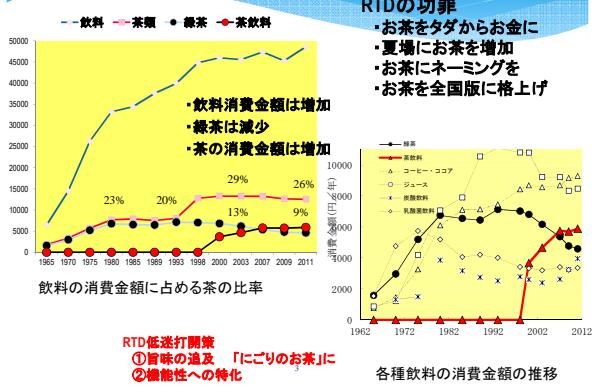
## CTC緑茶の必要性



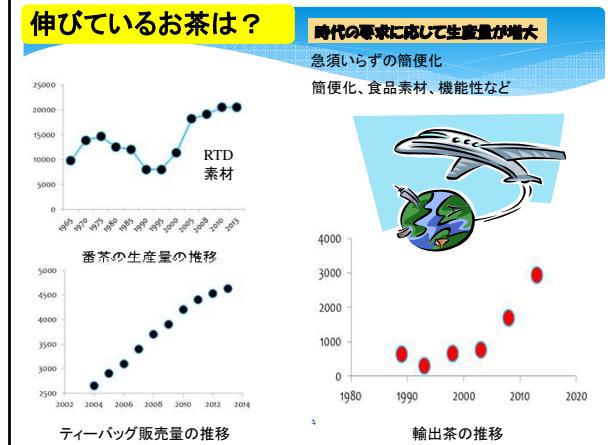
## 世界における茶の生産



## 飲料に占める茶の比率は健闘



## 伸びているお茶は？



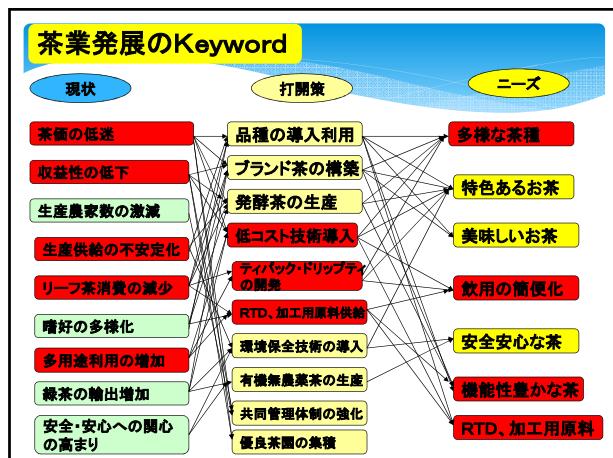
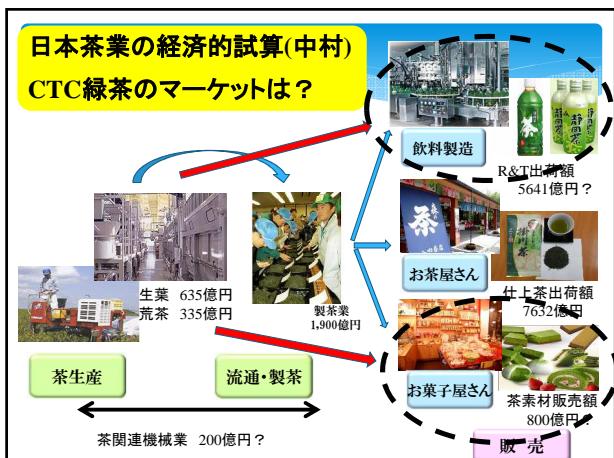
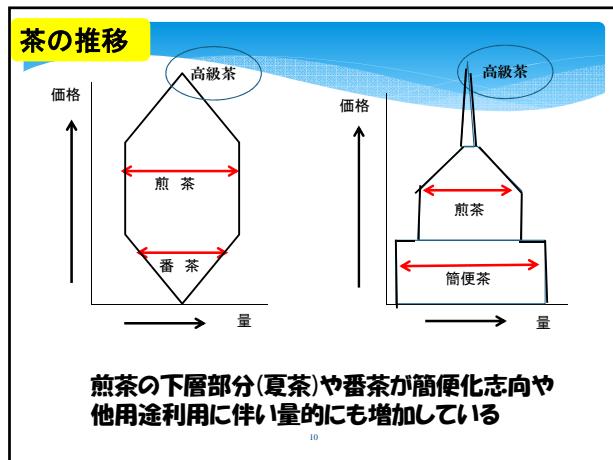
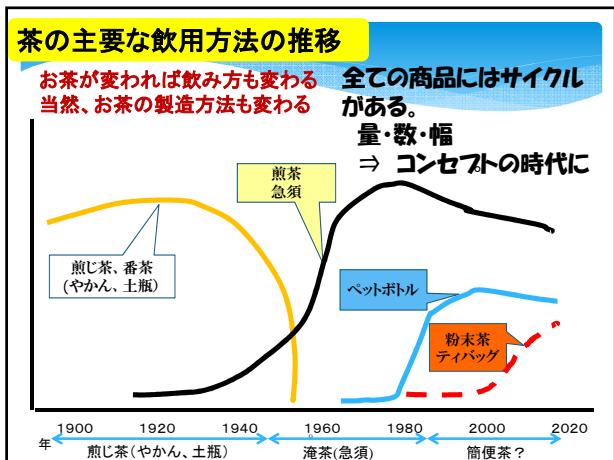
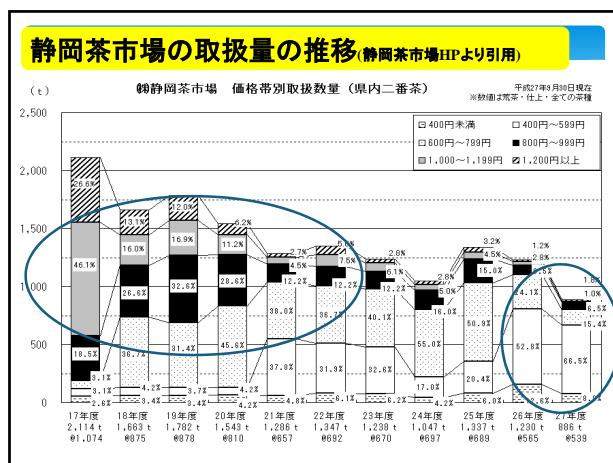
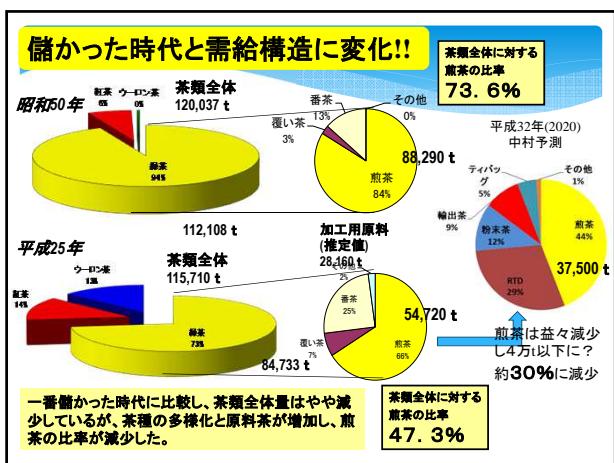
## CTC緑茶の活用の場も拡大

もう都会では茶碗は出せない  
⇒ ベンディングマシン、粉末茶、ティーバッグ  
ペットボトルで対応



## 簡便化飲料が増加





### 新しい機械

**①蒸熱工程**

- ・効率的な熱源
- ・加湿蒸気等の熱源
- ・熱風の利用
- ・マイクロ波、輻射熱等の利用

**②乾燥工程**

- ・素材の表面積拡大
- ・遠流熱の利用
- ・風の利用
- ・効率的で安価な熱源
- ・圧力の利用




13

### 日本茶の特質は

#### 世界の茶の中での日本茶の特質は!!

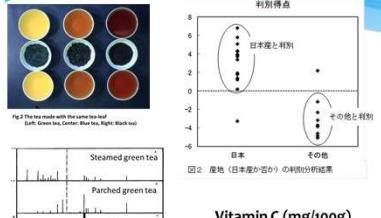
- ・浸出液が緑色であること
- ・蒸熱処理のため、浸出液中に成分が溶出しやすいこと
- ・旨味のアミノ酸含量が高く、カテキン類の濃度が低いこと
- ・香りに若葉の新鮮香があること
- ・針状のお茶であること
- ・ビタミンCを多く含むこと
- ・歴史、文化性が高いこと

**日本茶の特質**

Fig. 1 The tea made with the same tea leaf (Left: Green tea, Center: Blue tea, Right: Black tea)



Fig. 2 産地(日本産か国外)の判別分析結果



Vitamin C (mg/100g)

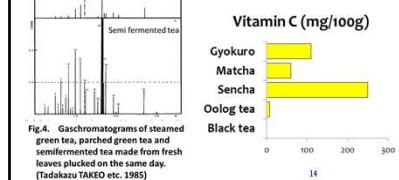


Fig. 4 Gaschromatograms of steamed green tea, parched green tea and semi fermented tea made from fresh leaves plucked on the same day. (Tadakazu TAKEDA etc. 1985)

14

### 流通の変化への期待

**生産の変化** ↔ **消費の変化**

**市場取引の変化**

**低価格化**

- ・大型化
- ・均一化
- ・効率化

☆新ジャンル商品への取り組み

- ・取引先との連携強化
- ・原料供給と商品との連動
- ⇒直結による低コスト化
- ⇒商品に応じた生産



15

### 技術を支える生産加工機械の開発

**輸出対応型栽培体系の実証**

**栽培・加工・流通の連携**

**販売戦略** (マーケティングプロジェクトと連携)

**日本茶輸出額 150億円に!**

日本茶輸出額 50.5億円



16

### 低コスト化 大規模茶園における輸出対応型茶の生産実証

1 大規模茶園における輸出対応型減農薬、高品質茶栽培技術と多様な需要に対応した高品質てん茶およびCTC緑茶生産技術の実証



物理的防除技術  
大規模茶園対応被覆技術  
新製茶ハイブリッドラインによる低コストてん茶・CTC緑茶生産技術

高温加湿熱風炒蒸機  
ネット乾燥機  
超高温熱風殺青機  
CTC

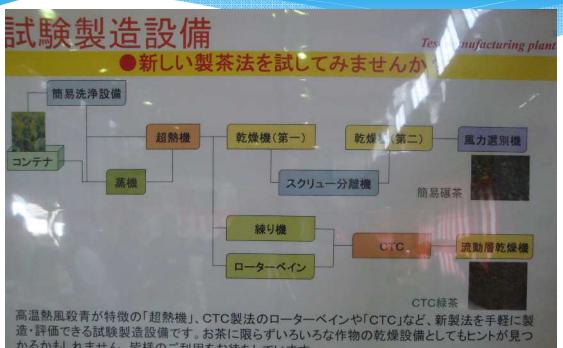
17

### CTC活用型ライン(寺田製作所)

試験製造設備

●新しい製茶法を試してみませんか

Test manufacturing plant



簡易洗浄設備  
コンテナ  
超熱機  
乾燥機(第一)  
乾燥機(第二)  
風力選別機  
スクリュー分離機  
簡易碾茶  
練り機  
ローターベイン  
CTC  
流動層乾燥機  
CTC緑茶

高温熱風殺青が特徴の「超熱機」、CTC製法のローターベインや「CTC」など、新製法を手軽に製造・評価できる試験製造設備です。お茶に限らずいろいろな作物の乾燥設備としてもヒントが見つかるかもしれません。皆様のご利用をお待ちしています。

皆様の営業担当にお気軽にお相談下さい。

3

