

令和2年度 ふじのくに学(お茶)



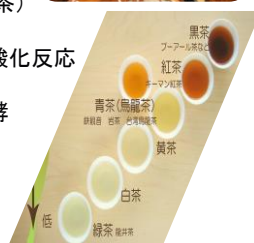
ホットプレートを用いたお茶づくり

茶学総合研究センター
中村順行

最近では中国式の6茶種に分類されることが多い

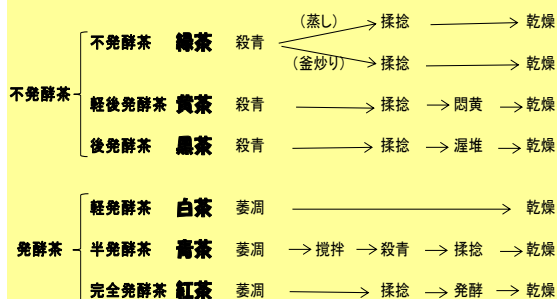
茶の分類

- 緑茶(不発酵茶)
 - 蒸し製緑茶(日本式)
 - 釜炒り製緑茶(中国式)
- 青茶「ウーロン茶」(半発酵茶)
- 紅茶(発酵茶)
 - ※発酵:葉の酵素による酸化反応
- 黒茶「後発酵茶」(堆積茶)
 - ※発酵:微生物発酵

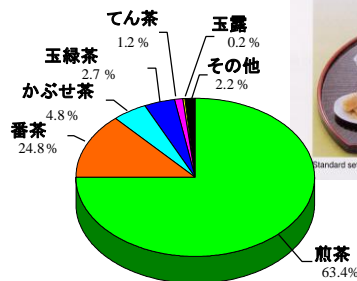


- その他
 - 白茶
 - 黄茶
 - 二次加工茶

茶の製造法の概略(六大茶種)



日本茶の種類別生産量比率

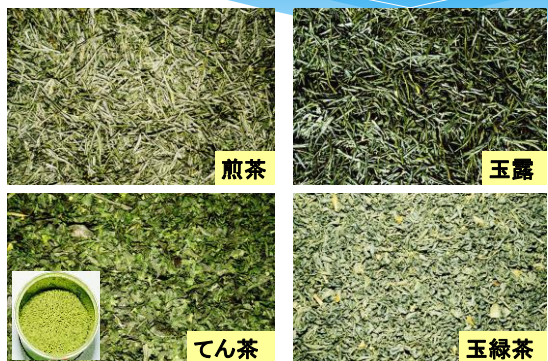


Standard set of Japanese green tea.



日本における種類別茶種の比率 (2013)

日本茶の種類



日本茶の種類



同じ茶葉から様々なお茶が作れ、成分も変わる



生葉

カテキン類
クロロフィル
ビタミンC
香り

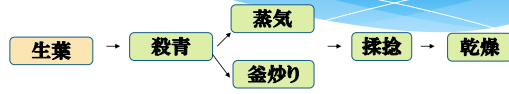
緑茶

カテキン類 ⇒
クロロフィル ⇒
ビタミンC ⇒
青葉様香気 ⇒

紅茶

テアフラビン、テアルピジン
フェオフィテン
消失(酸化物、分解物)
花様香気

緑茶の製造工程



日本式 蒸熱殺青



中国式 釜炒り殺青

緑茶は殺青が重要



中国式釜炒り殺青の簡便法

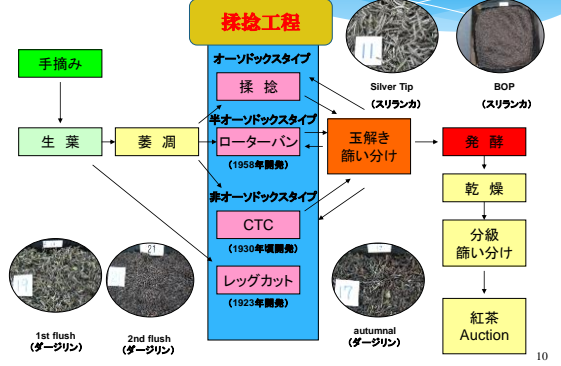
新鮮な生葉をホットプレート上で炒ることに
より、釜炒りと同様な殺青状態となる。
⇒釜炒り式



日本式蒸熱殺青の簡便法

新鮮な生葉をラップで包み、電子レンジ
を用いて葉の持つ水分を蒸気化することによ
り、蒸した状態となる。⇒蒸気で蒸す

発酵茶(紅茶)製造工程



紅茶は発酵が重要



紅茶には発酵が重要
細胞壁にある酵素と細
胞質内にあるカテキン
が酸化することにより発
行が始まる



カテキン類のテアフラビンへの変化



The synthesis of Theaflavins from Catechins

Leading body	% ¹⁾
(-)-EC + (-)-EGC ⇒ TF1 Theaflavin	8.0
(-)-ECG + (-)-EGC ⇒ TF2 A Theaflavin 3-o-gallate	30.0
(-)-EG + (-)-EGCG ⇒ TF2 B Theaflavin 3'-o-gallate	20.0
(-)-ECG + (-)-EGCG ⇒ TF3 Theaflavin 3,3'-di-o-gallate	40.0

1) The ratio in Total Theaflavins of Black tea

ホットプレートを用いたお茶づくり

①準備するもの



新鮮な生葉

ホットプレート、割りばし、軍手、ラップ、紙、電子レンジ など



ホットプレートを用いたお茶づくり

②ホットプレート上で乾燥させながら揉む



ホットプレートを用いたお茶づくり

③ホットプレート上あるいは紙上で揉む



ホットプレートを用いたお茶づくり

④紅茶を作る場合に等には洗濯板上で揉んでもよい



ホットプレートを用いたお茶づくり

⑤ホットプレート上で乾燥

