

2025.4.28

一番茶の緑茶製造のポイントについて

埼玉県茶業研究所から、今年の一番茶初期の製造ポイントについて、お知らせします。

【5月に入ると気温が高い日が続きます】

今年の1月の平均気温は平年より高く推移しましたが、2月は概ね平均気温が低い日が続きました。3月から4月上旬の平均気温は平年並でしたが、4月中旬は平年より高く推移しました。

降水量については、1月と2月は平年より少なく、乾いた状態が続きましたが、3月は平年より多く、4月に入っても連続した降雨に恵まれたこと、断続的な降雨があったことから平年より多く推移しています。

新芽の生育は全体的に順調で昨年並かやや遅く推移しています。気象庁の2週間気温予報では、関東甲信地方は5月上旬の平均気温が「高い」、あるいは「かなり高い」と予想されています。このことから、今後、新芽の伸長が急速に進むことが考えられますので、摘み遅れないよう計画的な適期摘みを心がけましょう。

【蒸熱工程】

網胴回転型蒸機では、生葉1kg当たり蒸気量300～350gを基準に蒸しましょう。また、送帯型蒸機は、生葉1kg当たり450～600g程度の蒸気量を基準に蒸しましょう。新芽の状態は今後の気候により変化しますが、摘採葉が軟らかい場合は蒸し過ぎに注意しましょう。網胴回転型蒸機の場合、蒸し過ぎると感じたときは蒸気量を変えず、胴傾斜を下げて蒸熱時間を短くする、あるいは蒸気圧を少し上げるなどします。

また、近年は晴天が続くと気温が高く推移する傾向にあるため、新芽が急速に伸長、硬化する可能性があります。摘採葉の硬化が進んだ場合は、蒸機の攪拌軸回転を基準よりやや早くし胴回転を基準よりやや遅くする、あるいは蒸気圧を無圧にするなど調整し、葉と茎に十分蒸気が浸透するようバランスよく蒸しましょう。

【葉打工程・粗揉工程】

葉打工程は、茶葉の表面に付着した水分（蒸露）を除去することが目的です。葉ざらいが効率よく茶葉を拡散するよう、下記を参考に揉み手のバネ圧や葉ざらいと底竹の間隔を調整しましょう。

また、粗揉工程は、茶葉の表面水分の蒸発と内部水分の揉み出しを均等な状態に保つことが重要です。葉打工程と同様、下記を参考に揉み手のバネ圧や葉ざらいと底竹の間隔を調整しましょう。

茶温は葉打工程から粗揉工程前半は36～37℃、粗揉工程後半は35℃を維持します。茶温が33℃以下になると、茶葉が主軸や揉み手に付着し、揉み込みが不十分となり、色沢の低下や葉切れ、青臭味などが生じます。

粗揉工程後半は、しとりと茶温を維持してしっかり揉み込むことが大切です。茶葉の乾きが進んだら早めに風量を落とすとともに、タイミングよく軸回転を下げ、上乾きに注意しましょう。

○ バネ圧・葉ざらいと底竹の間隔 【設定例】（60K・2台タクト）

	第1粗揉機（葉打工程）		第2粗揉機	
	揉み手バネ圧	葉ざらいと底竹の間隔	揉み手バネ圧	葉ざらいと底竹の間隔
みる芽	2.0～2.5kg/5cm	0.8 cm	3.5～4.0kg/5cm	1.0 cm
普通芽	2.5～3.0kg/5cm	0.9 cm	4.0～4.5kg/5cm	1.2 cm

○ バネ圧・葉ざらいと底竹の間隔 【設定例】（60K・単体）

	粗揉機	
	揉み手バネ圧	葉ざらいと底竹の間隔
みる芽	4.0～4.5kg/5cm	0.8 cm
普通芽	4.5～5.0kg/5cm	1.0 cm