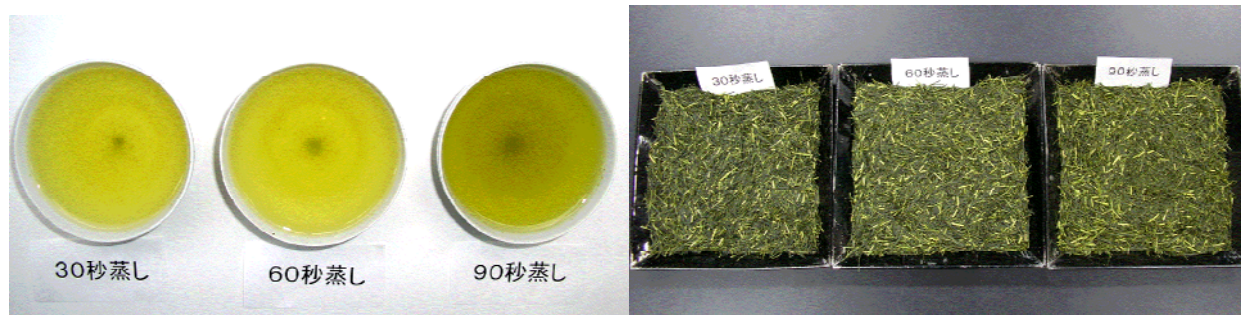


新品種「むさしかおり」のおいしい製茶法

本県で育成され、優れた品質を持つ「むさしかおり」については特性を活かす製茶方法がわかりませんでした。そこで品種特性を発揮する製茶方法を確立し、「むさしかおり」がおいしく飲めるようになりました。

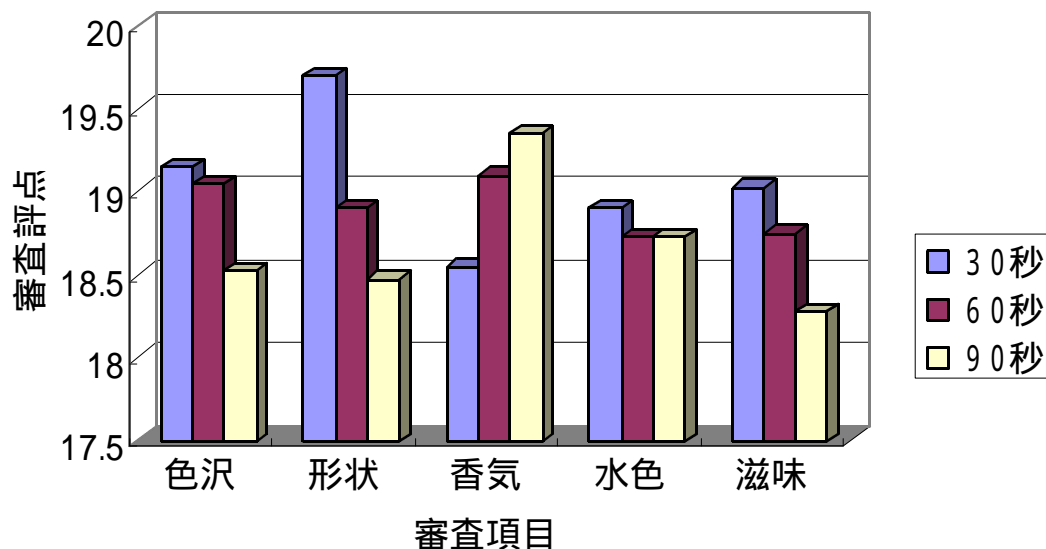
「むさしかおり」の県内茶農家への普及はまだ始まったばかりですが、優れた品種特性を活かして、よりおいしく飲める製造法ができたことで、普及に弾みがつくものと思われまます。



蒸熱時間を60秒程度にすることにより
明るい澄んだ水色となる。

蒸熱時間を60秒程度にすることにより
鮮やかな緑色が保てる。

むさしかおり審査成績



60秒程度の蒸熱によって総合的な品質が優れる。