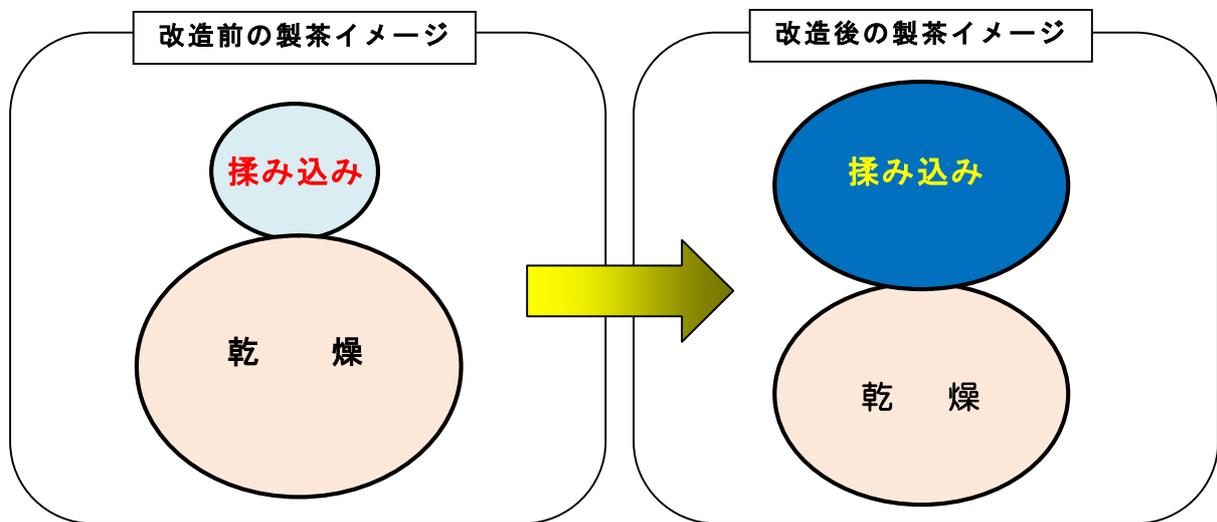


製茶機械の改造で「香り」と「うま味」を復活

製茶の基本はお茶を揉んで柔らかくすることで、お茶が持つ「香り」や「うま味」を引き出します。昔の製茶機械は「揉み(もみ)」を重視したため製造に時間がかかりました。やがて、大量生産に対応するため製造時間の短縮が求められ、製茶機械は「揉み」よりも乾燥効率を重視した構造に変化しました。しかし、乾燥効率の重視は、お茶が持つ本来の「香り」や「うま味」を犠牲にすることになりました。

そこで、お茶の品質と乾燥効率のバランスが取れるように製茶機械を改造し、「香り」と「うま味」を持ったお茶が製造できるようにしました。



乾燥を重視した構造のため、香りや味が犠牲になりました。

揉み込みと乾燥のバランスをとることによって、香りや味が向上します。

改造した製茶機械で製造した6種類のお茶について官能審査を行い、香りや味が改善されたことを確認しました。

