

## 技術研修報告「茶の加工とホットプレートを用いた手もみ体験」

著者	成瀬 和子, 西川 浩二, 成瀬 博規
雑誌名	技術報告
巻	25
ページ	29-30
発行年	2020-03-01
出版者	静岡大学技術部
URL	<a href="http://doi.org/10.14945/00027080">http://doi.org/10.14945/00027080</a>

# 技術研修報告「茶の加工とホットプレートを用いた手もみ体験」

○成瀬和子 西川浩二 成瀬博規  
(静岡大学 技術部 フィールド部門)

## 1. はじめに

静岡県は日本一の茶どころであり、藤枝フィールドでも茶を題材とした実習が多数ある。実習項目としては、深耕や敷き藁などの管理作業をはじめ、茶摘みや製茶がある。今回の研修では、製茶機械と手もみに用いる焙炉の見学、そして実際に茶畑にて茶摘みを行い、摘んだ葉を使用してホットプレートによる製茶を体験してもらった。

## 2. 茶について

### 2.1 茶の分類

茶（ツバキ科ツバキ属のチャの葉を加工して作られた茶）には様々な種類があるが、製造方法の違いから大きく3つのグループに分けることができる。茶の生葉に含まれる酵素を働かせることを発酵という。茶は酵素を働かせるかどうかで、不発酵茶、半発酵茶、発酵茶、の3つのグループに分かれる。（図1）

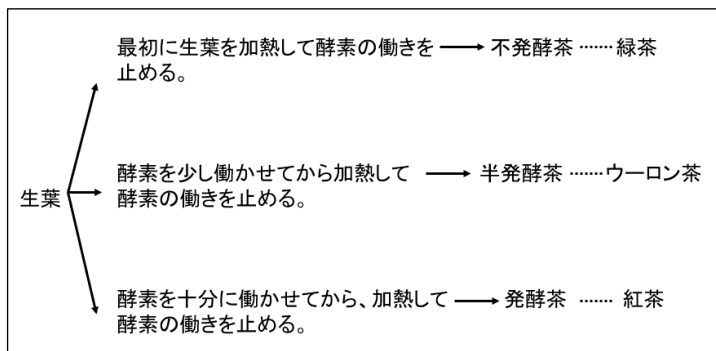


図1

### 2.2 煎茶の製造

日本で一般的に製造されているのは蒸し製の煎茶である。摘み取った生葉を蒸した後、葉を何段階にも分けて揉みつつ、乾燥させながら、針状に形を整えて製造する。

現在ほとんどのお茶は工場では機械製造されている。お茶づくりの基本は手もみにあり、その技法を忠実、巧みに機械化したものが機械製造である。

### 2.3 ホットプレートを使用したお茶づくり

実際、生葉から蒸してお茶になるまでに5~6時間は必要である。ホットプレートを使ったお茶づくりは簡易的なものではあるが、2時間ほどで仕上げることが可能である。

## 3. 研修内容

3.1 研修実施日時：令和元年9月6日（金）13：00～16：00

### 3.2 茶についての講義

茶についての説明を行った。内容としては主に茶の製造の部分を取り上げた。（2. 茶について参照）

### 3.3 製茶機械と焙炉の見学

製茶機械は蒸しから始まり、粗揉、揉捻、中揉、精揉、乾燥の6段階で成り立つ。藤枝フィールドにある製茶機械はそれらが単独で並び、理解しやすいものとなっている。その説明と見学を行った。（図2）

また、手もみをするための専用の台、焙炉（ほいろ）の見学も行った。手もみはこの焙炉の上で蒸し葉を揉み、乾燥させて茶を作る。（図3）



図2 製茶機械



図3 焙炉

### 3.4 茶摘み

藤枝フィールドの茶畑で茶摘みの体験を行った。摘み方は茶摘みの基本である1芯2葉摘みとした。1芯2葉とは先端のまだ葉が開いていない芯と、その下の2枚の葉のことである。2枚目と3枚目の葉の間で折って摘み取る。30分程度茶摘みを行った。

### 3.5 ホットプレートを用いた手もみ

ホットプレートに生葉を載せ水を少量入れ蓋をして蒸す。その後は熱した葉を取り出し、手で揉んで形を作る→ホットプレートに戻して熱す→取り出して揉む→ホットプレート、、を繰り返す。揉むことで徐々に葉の水分を引き出し形を整え、ホットプレートの熱で乾燥させていく。根気の要る作業だが、熱心に取り組んでもらえ、手作りのお茶として満足のいくものができたのではないと思う。



図4 ホットプレートを用いた手もみの様子

## 4. まとめ

藤枝フィールドは静岡キャンパスや、浜松キャンパスから離れたところに位置するが、今回研修を実施したことで他の部門の方々に訪れてもらう機会となった。

製茶機械や炉焙の見学、茶摘みや手もみを体験してもらったことで、茶の持つ魅力や奥深さを感じてもらえたと思う。機会があれば、焙炉による本格的な手もみも研修に取り入れたい。

ホットプレートを使用することで、どこでも手軽に製茶の体験ができ、植物であるチャから飲み物である茶へと変化する様子を体感できる。学生実習だけでなく、地域貢献などにも活躍の場が広がるものと思われる。

最後に、本研修にご参加いただきました教育研究第一部門 中本様、芦澤様、教育研究第二部門 村野様、機器分析部門 三宅様、清水様、情報部門 喜多野様、太田様に深く感謝申し上げます。

### 参考文献

NPO 法人日本茶インストラクター協会「日本茶のすべてがわかる本」農文協