

甘い花の香り 「静岡型発酵茶」を開発 茶業研究センター

製造の流れ



① 寒冷紗被覆

遮光率85%の
寒冷紗で摘採前
約2週間被覆



② 低温静置

摘採茶葉を平か
ごに薄く広げ、
15℃で12～
15時間静置



③ 攪拌

静置1～2時間後に
20～30分程度攪拌
機で攪拌。攪拌後、
再び静置



④ 釜炒り

釜炒り機で茶葉を
炒り発酵（酸化反
応）を止める



⑤ 揉捻（じゅうねん）

揉捻機で10分間揉む（無加温）



⑥ 乾燥

摘採した茶葉を一定条
件で軽く萎れさせるこ
とで、従来の緑茶には
ない甘い花の香りのす
るお茶を開発しました



消費者の多様な
ニーズに対応可能



静岡型発酵茶

香りの成分量は従来の緑茶の約20倍

お問い合わせ先
静岡県農林技術研究所茶業研究センター
電話：0548-27-2880
FAX：0548-27-3935
E-mail：ES-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp
ホームページ：
「静岡県茶業研究センター」で検索