

秋の紅葉が有名な小国神社などがある静岡県森町は「遠州の小京都」と呼ばれる。その名産品である、森の茶は、全国有数の産地である静岡茶の中でも良質とされる。

小澤製茶は、この地で茶の栽培から荒茶加工、仕上げ加工、販売まで行う自園・自製・自販の茶農家だ。新茶と二番茶を摘んだ後の茶樹にはハサミを入れず、自然の力を生かして、栄養分たっぷりの茶葉を育成する。土にやさしい自家製肥料を使い、摘んだ緑茶は短時間

小澤製茶

間、葉の芯まで蒸すことで雑味ない味わいに仕上げる。そして、茶の香りを決める「火入れ」には「マイクロドラム」を用いる。



～エレクトロヒート技術最前線～ 8

マイクロドラムで「火入れ」

茶葉、内加熱で香り高く



導入した。火入れは茶葉を蒸して乾燥させた荒茶を100度C超の

高温で加熱し、茶独特の芳香を発揚させる重要な工程だ。

マイクロドラムにより、茶の芯までしっかりと火が入る。茶は1煎、2煎と入れるうち、1煎は水分を含み味が変化するが、「ウチのお茶は4煎も5煎も同じだ。」

マイクロドラムは微妙な温度調整が難しいのに経験と勘は欠かせない。「もっと栄養分を蓄えたコクのあるお茶を目指したい」と

小澤製茶はもともと茶の栽培と販売を行って約8分間で、品質も安定する

マイクロドラムを導入して、加工は外部委託している。その外注先が、品質も安定する

マイクロドラムを導入して、加工は外部委託している。その外注先が、品質も安定する

【事業所概要】▽所在地 静岡県森町草ヶ谷290の1、05388・855・5161▽主要生産品目 煎茶、ほうじ茶など▽年間エネルギー使用量(15年度) 14・1キロワット(原油換算)▽年間CO2排出量(同) 35・8ト