

# まるよん製茶株式会社

静岡県島田市

日本一のお茶の産地、静岡県。この地でまるよん製茶様はお茶の栽培と製茶場の経営を行われています。元々栽培のみならず加工段階でもこだわった製品を製造されていますが、更なる品質の向上のためFFCテクノロジーをご活用いただいています。今回は、お茶の製造から加工までフルにFFCテクノロジーをご活用いただいている、まるよん製茶様にお話を伺いました。



## 生産者のお話



代表取締役 杉本 琢是 様

最近お茶は、リーフ（葉状）茶としての需要にとどまらず、ペットボトルや各種食材としての用途が急拡大されたことから、一般生菌数が厳しくチェックされる時代が到来しています。常に設備には細心の注意を払っておりますので、通常レベルより菌体数が少なく、自信をもって製造していましたが、FFCテクノロジー導入後、さらに菌数を抑えることができたので驚いています。また、茶葉はこれまでより緑色が濃くなり、浸出後のお茶の色も変化が少なく長く保ってくれますので、今まで以上に高い付加価値をつけることができました。

## 取材メモ

お茶の味はもちろのこと、出し殻までおいしくいただきました。このような成果は、杉本様の「さらにいいものを作ろう」という想いとFFCテクノロジーがうまく融合生まれた結果ではないでしょうか。今後の発展に期待しております。

(取材:代々)



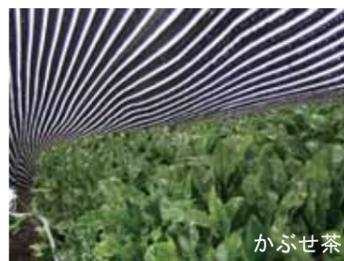
※記事に関する詳細は㈱エフエフシー・ジャパンまでお問い合わせください。

## お茶の生産



お茶畑

広大な茶畑でお茶を栽培されています。通常のお茶と、収穫前にお茶に特殊ネットをかぶせてうまみを増す玉露に等しい「こもれば栽培茶」なども栽培されています。FFC活用後、「茶葉がとてつやつやし、とても状態がいい」とおっしゃっていました。



かぶせ茶



葉がつやつやです!

## FFC活用方法

- FFCエースを反当り4~8袋散布**  
●特に活用開始の初年度は多めに施用。
- 元始活水器の水でパイロゲン希釈水(1500倍)を作り噴霧**  
●10月下旬~3月に散布  
●反当り1000リットルを土壤灌水の様に茶の木の下の方にかける(今期は4回散布)  
●葉面散布は反当り400リットルを茶の木全体にかける(今期は2回散布)

### 業務用元始活水器V65型設置

業務用元始活水器を設置いただき、栽培時の灌水、葉面散布。またお茶の加工でも全ての工程で元始活水器で改質された水を使用します。



## 様々な成果が挙がっています

### 枝・葉の分解が早い

FFCエースを圃場に撒くようになって、茶畑の通路の間の刈り捨てた枝葉の腐食が早く、土壤微生物の働きが活発になり土壌が見違えるほどフカフカになりました。



### 茶葉の菌数減少

加工後のお茶の一般生菌数がFFC活用後、減少しています。元々菌数は少ないのですが、更に少なくなったそうです。加工工程は全く同じですが、徐々に減ってきています。

#### 【加工後の茶葉の一般生菌数】 (茶葉10gあたりの菌数)

活水器設置前 (2003年10月製造)	活水器設置後 (2006年10月製造)
平均 891	平均 530

### 排水がキレイに

蒸気噴霧で気化できなかった水がお茶のくずと一緒に排水に流れてきます。この排水の温度が70~80℃で、今までは臭いがきつく、鼻をつまむほどでしたが、今ではほとんどいい匂いがあります。



水も透き通っていて、とてもキレイです。

## お茶の加工

### ① 収穫、工場へ



お茶の新芽を丁寧に収穫し、工場に運び込みます。

### ② 蒸し



FFCミストを当てます

生葉を蒸気で蒸します。特にこちらでは通常の2倍の時間をかけて蒸し(深蒸し)、うまみを引き出されています。元始活水器で改質された水が蒸気となって大量に工場内に行き渡ります。実際、中に入っても空気が爽やかで、工場内の環境はとても快適でした。

### ③ 蒸気噴霧、揉み、乾燥



FFCの蒸気に再び当たります

蒸された茶葉は、200~300℃の高温加湿熱風に当たった後、粗揉・揉捻・中揉・乾燥工程を経て4時間で仕上がります。工程終了後100~150℃の高温加湿熱風に当て、滅菌され出荷されます。

### ④ 完成



このようにFFC元始活水器を活用し高温加湿熱風を噴霧する工程を組み入れたシステムは、通常のお茶作りにはありませんが、苦味を抑えマイルドな味わいの新香味茶を作るための手法としています。



緑色が強く、何度も出せる

お茶の完成です。FFCを活用するようになってお茶を出したときの緑色がより濃くなったとのこと。また、何回も出すことができます。もちろん味も一級品です。

### お茶の出し殻の料理



出し殻のお茶にポン酢をかけ鰹節を振り掛けると美味しい一品料理に早変わりです。まさか出し殻のお茶が食べられるとは思いませんでしたが、洗みが少なく、食感がよききれいな緑色でとても美味しかったです!お茶の出し殻の有効活用で環境にも優しいですね。