

# ビタミンCたっぷり柿葉茶の製造方法

柿の葉は、ビタミンC含量が多く、山野草茶の中でも人気の高い素材の一つですが、これまで県内で、柿葉が利用されることはほとんどありませんでした。

そこで、柿葉の有効利用を図るため、「ビタミンC残存量を高く保持できる柿葉茶の製造方法」を開発しました。

## 原料収穫

### ポイント1

- ・原料葉を収穫したら、直ちに加工する(発酵とビタミンCの分解を防ぐため)
- ・農薬を散布した葉は用いない

## 選別

枝から葉をとって選別する。

## 洗浄・水切

水で洗浄後、水切りをしっかり行う

## 蒸し

葉の色が茶褐色に変わるまで十分に蒸す。  
適切な蒸し時間については、蒸し条件・生育ステージ・品種などにより異なるので、蒸し処理後の葉色で判断する。



### ポイント2

全体が茶褐色になるまで蒸す

## 乾燥

ビタミンC残存量を高く保持するためには機械乾燥が好ましい。  
自然乾燥の場合は、日陰干しがよい。

## 調製・袋詰め

島根県農業技術センター  
加工研究部 加工グループ



県内で製造販売されている柿葉茶

