

# 認識抹茶及粉茶

■文／阮逸明

■圖／賴正南

## 前 言

目前市面上正流行「抹茶」及「粉茶」，兩者都呈粉末狀，外觀上極類似，但其加工之原料及加工方法截然不同，因此這二個名稱不可混淆使用，市面上有業者誤將「粉茶」稱為「抹茶」；為讓消費者正確認識「抹茶」及「粉茶」，特將筆者在日本蒐集的抹茶相關資料及茶業改良場研究粉茶製造技術經驗，整理為文以供參考。

## 抹茶的意義及其製法

「抹茶」是由「碾茶」利用石磨磨成之粉狀物，其粒徑通常為1~20微米（萬分之一公分），大部份的粒徑在3微米以下，相當於超微粉碎，目前產製抹茶的國家僅有日本而已，其產製之抹茶主要供應日本茶道（抹茶道）之用。抹茶價位極高，一般茶葉（煎茶、玉露茶等）在日本零售價是以百公克為計價單位，而抹茶是以十公克為計價單位。但因抹茶主要使用於茶道，因此消費量並不大，近年來日本國內碾茶（抹茶之原料茶）的年產量約800公噸，而茶葉總年產量約8萬5千公噸~9萬公噸（煎茶為主），碾茶產量約占總茶葉產量1%左右，因為僅供特殊用途，雖然售價極高，每年仍維持一定產量。

碾茶的製造非常講究茶菁原料品質，茶園必須特別注意肥培管理，每年僅利用春茶製作，且在茶芽生長期間，必須搭設棚架，利用稻藁遮蓋，降低日照使茶葉綠素含量增加，茶葉呈現濃綠色，兒茶素類（苦澀味成份）含量降低，胺基酸（甘味成份）含量增加，提高茶葉的甘味。遮蓋方式為：在茶芽展開1~2葉時遮光率60~70%，經7~10天茶芽展開2~3葉時加厚稻藁的厚度，使遮光率達到95~98%。從遮蓋開始，約三星期即可採摘茶芽供製碾茶。

一般蒸青綠茶（煎茶、玉露茶）之製造過程為：蒸菁→粗揉→揉捻→中揉→精柔→乾燥，花費許多時間在揉捻形成的過程；而碾茶的製造僅有蒸青及乾燥二個步驟，但蒸青後乾燥前必須將蒸青葉以冷風吹散冷卻去除表面水分，再進行乾燥。乾燥機（室）的構造亦有其特殊要求，一般長10~15公尺，寬1.5~2公尺，高2.5~4.5公尺，隔為二層，下層初乾，中央溫度為130~150°C，出口溫度為90~100°C；上層再乾，中央溫度為90~110°C，出口溫度為80~100°C。由乾燥機（室）乾燥出來的碾茶，其葉部含水量約10%（極易壓碎），梗部含水量50~55%（尚有韌性不易折斷），經過梗葉分離機可輕易的將梗、葉分離，篩出之碎葉再以一般乾燥機以約60°C之熱風乾燥10分鐘，即為粗製碾茶；粗製碾茶經風選機去除黃片，再經切斷機切成0.3~0.5公分之碎片即為碾茶。碾茶以石磨超微粉碎即為抹茶，平均粒徑為3 $\mu$ （微米），一般細菌的大小為1 $\mu$ ，可見抹

茶是超微的粉狀物，可懸浮在熱水中，不沈澱，因此可供抹茶道以茶筴點茶，呈現鮮綠的茶湯，久置亦無水痕（無沈澱現象）。



▲抹茶道示範（以茶筴點茶情形）

粉茶是利用研磨技術（利用粉碎機而非石磨）將傳統茶葉研磨成茶粉，其粒度依利用上之需要有80目~200目（其粒徑為 $180\mu\sim 75\mu$ ，為抹茶粒徑的25~60倍大），縱使目前有部份業者可將粉茶研磨至300~400目（其粒徑為 $50\sim 40\mu$ ），是抹茶平均粒徑的13~16倍大，仍無法懸浮在熱水，久置即產生沈澱；此即為抹茶與粉茶最大差異處，因此粉茶以供做加工食品之配料為主，在日本已成功地應用在茶葉餅乾、茶葉蛋糕、茶冰淇淋的製作，且已商業化生產。茶改場亦已利用國產研磨機具，開發利用旋風分離研磨技術製造粉茶，其粒度大小由80目至200目，可依需要由調節入風口大小及旋風力而得，其技術已轉移予有興趣開發粉茶多元化食品的業者，目前在市面上已可見到茶麵條、茶餃子皮、茶蛋糕、茶麵包、茶饅頭、茶米糕等以粉茶調製的糕點食品。

## 粉茶多元化利用

茶不僅可以飲用，還可以經熟調後食用，茶葉所含成分在人體健康上具有很高之價值。在講求「吃的營養、吃出健康」的時代裡，為了健康，宜多食用天然食品，而茶葉中即含有大量的食物纖維及機能性成分，也是最佳天然色素來源，將粉茶與日常飲食相結合，不但可使飲食多樣化且有益於日常保健，為此茶改場乃積極開發粉茶多元化加工利用；粉茶是極具多樣化開發潛力的茶葉新產品，因其加工簡單，可有效利用低價茶菁，開發茶葉新用途，提高低產值茶園收益，且粉茶可做為各類食品的配料、添加料或天然著色劑，具茶風味之粉茶系列產品，必將受到消費者的重視與歡迎。



▲利用粉茶調製的傳統食品——茶麵、茶菜包、茶饅頭、茶包子