

P133~P141

有機酸

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%9C%89%E6%A9%9F%E9%85%B8>

有機酸（ゆうきさん、Organic acid）は、有機化合物の酸の総称である。ほとんどの有機酸はカルボン酸であり、カルボキシル基 (-COOH) を持つ。スルホン酸は比較的強い有機酸でスルホ基 (-SO₃H) を持つ。

蒸青

<https://hojotea.com/item/g39.htm>

一方は釜炒り、もう一方は日本茶のような蒸青（蒸し）により作られております。釜炒りのお茶は「[雲南春尖緑茶](#)」、蒸したお茶は「雲南蒸青緑茶」の名称で販売しております。

炒青

http://www.uloncha.com/r_lucha.htm

その殺青の種類も青茶と同じく、炒青・蒸青・こう青・晒青の四種類があります。

炒青緑茶

炒青緑茶を日本流に言えば「釜炒り緑茶」となります。

中国では最も一般的な製法ですが我国では例外的製法で佐賀県の嬉野茶や熊本・宮崎両県の青柳茶等が代表例です。

緑茶は殺青方法で風味が大きく変わるため、炒青緑茶の多い中国緑茶が不評である理由はこの辺にあるようです。

釜で炒って殺青される炒青緑茶は仕上げられる茶葉の形状によって、長炒青・円炒青・扁炒青に分けられます。

烘青

<https://natchan819.exblog.jp/15134067/>

晒青（さいせい）緑茶と烘青（こうせい）緑茶

今日は海の日、ぐずぐずしているうちに日が経ってしまいました。暑い中お茶会も元気にさわぎ、ちょうど一日置きにお客様が見えるなど、あっという間に七月も半ば過ぎました。この暑い日中に新しいお客様も訪ねて下さり、少しずつプーアル茶ファンが出来るのは本当に嬉しいです。

今月のお茶会で一番のヒットは工藤先生からいただいた「雲南緑茶2007年」これは誰も今まで飲んだことがないという味に仕上がっています。飲まない方に正確に説明するのも不可能ですが、木の実や草の香りがたち発酵に伴って苦味が減り優しい味になっています。プーアル茶の原料となる晒青緑茶ですね。これは発酵茶として年々味が変化していきます。漢方で言う所の性質は温。

昨日岩間真智子さんの講習会「本草綱目と本草綱目拾遺」を聞くことが出来て、晒青緑茶と烘青緑茶この二つの茶をもう一度考え直す良いきっかけになりました。

萎凋

<https://hojotea.com/jp/posts-503/>

萎凋することで高まる日本茶の個性

前回のブログで紹介した蛇塚煎茶ですが、非常にクリアな飲み心地にもかかわらず、花のような濃い香りが特徴です。

乾燥茶葉は仄かにブドウのような香りがしており、淹れたお茶からは花のような香りが感じられます。

上述したような個性を生み出している秘密は、約800mという高所で茶が栽培されているという点だけではありません。

今回は蛇塚でお茶作りをしている中村さんの工場を訪れ、様々な加工テクニックを教えて頂きました。

日本茶なのに萎凋をする

まず驚いた点に、中村さんのお茶は日本茶なのに萎凋をしているのです！萎凋とは収穫した茶葉を風邪通しの良い暗所で放置し、僅かに萎れさせることで内部の酵素による微発酵を促す工程です。ダージリンティなども萎凋が無ければ決してあの香りは出ません。萎凋は香りを生み出す最も重要な工程なのです。

そんな中、意図せず、蛇塚のお茶は萎凋をすると知り、驚き、また、自分の仮説が正しかったことを再認識することが出来ました。

中村さんは更に、香りを最大限に発揮するために、あえて通常よりもやや成長した茶葉を摘んでおります。萎凋を微発酵と定義した場合、より香りを出そうと思ったら若くてアミノ酸が圧倒的に豊富な茶葉より、アミノ酸量が多少減少し、ポリフェノールに置き換わった茶葉の方が適しております。萎凋は24時間と、極めて本格的に行われます。収穫後の茶葉は竹の籠に入れられ、空気が通いやすいように真ん中に穴を開けます。

中村さんのお茶は全て手で摘まれ、今では当たり前となった機械摘みではありません。

手で一枚一枚摘まれたお茶は、工場ですべて丁寧に選別され、24時間萎凋を行った後に、初めて加工されます。

一般に、日本茶の場合香りを出そうと思ったら、火を強めに入れます。

でも、蛇塚のお茶の凄いところは、火が入って無くても香りが強く、そのために火を殆ど入れる必要がないことです。

火をあまり入れなくてもすむため、喉越しがしっかりとしており、香りが何時までも喉の奥に残ります。

このお茶ですが、もう少ししたら発売予定です。

生物化学反応

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%94%9F%E5%8C%96%E5%AD%A6>

生化学（せいかがく、英語：biochemistry）は生命現象を化学的に研究する[1]生物学または化学の一分野である。生物化学（せいぶつかがく、biological chemistry）とも言う[2]（若干生化学と生物化学で指す意味や範囲が異なることがある。生物化学は化学の一分野として生体物質を扱う学問を指すことが多い）。生物を成り立たせている物質と、それが合成や分解を起こすしくみ、そしてそれぞれが生体システムの中で持つ役割の究明を目的とする[1]。

加水分解

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8A%A0%E6%B0%B4%E5%88%86%E8%A7%A3>

加水分解（かすいぶんかい、英: Hydrolysis）とは、反応物に水が反応し、分解生成物が得られる反応のことである。水解とも呼ばれる。このとき水分子 (H₂O) は、生成物の上で H（プロトン成分）と OH（水酸化物成分）とに分割して取り込まれる。反応形式に従った分類により、加水分解にはいろいろな種類の反応が含まれる。

化合物ABが極性を持ち、Aが陽性、Bが陰性であるとき、ABが水と反応するとAはOHと結合し、BはHと結合する形式の反応が一般的である。

$$\{\mathrm{AB+H_{2}O}\ \mathrm{\longrightarrow}\ \mathrm{AOH+BH}}\} \quad \{\mathrm{AB+H_{2}O}\ \mathrm{\longrightarrow}\ \mathrm{AOH+BH}}\}$$

加水分解の逆反応は脱水縮合である。

酸化重合

<http://www.yotsubatosouten.com/article/14921441.html>

（揮発）酸化重合乾燥（物理変化+化学変化による自然乾燥形）

このタイプの代表が、油性調合ペイントであり、合成樹脂調合ペイントです。

油性調合ペイントの樹脂は100%油で、ほとんど蒸発する成分はなく、空気中の酸素と反応して乾燥する酸化重合形です。

酸化重合乾燥は、油の中でも半乾性油や乾性油など、分子中に共役二重結合という、酸素と反応する成分を含んでいて、これと空気中の酸素が反応して乾燥します。

この反応を早めるために、ナフテン酸金属塩などの乾燥材（ドライヤー）が配合されています。

酸化重合乾燥形塗料を一度厚塗りにすると表面のみ酸素と反応して乾燥し、内部まで酸素が行き渡らないため上乾きして縮みが生じてしまいます。

油性コーキングはこの原理を用いています。

合成樹脂調合ペイントは、揮発重合乾燥形です。

合成樹脂であるフタル酸樹脂は溶剤の揮発で乾燥しますが、油成分は空気中の酸素と反応して乾燥します。

したがって、油性調合ペイントに比べると合成樹脂調合ペイントは乾燥が早いですが、塗り重ね乾燥時間は16時間～24時間以上となっています。

これは、見かけは乾燥していても、油成分が十分に反応していないためです。

白茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%99%BD%E8%8C%B6>

白茶（はくちゃ、しろちゃ、パイチャ）は、主に中国の福建省で生産されている中国茶。製法（発酵度）による中国茶の分類（六大茶類）の一つである。弱発酵茶。

緊圧茶

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%B7%8A%E5%9C%A7%E8%8C%B6>

緊圧茶(きんあつちゃ)とは、茶葉を圧縮成形して固めた、加工された中国茶の茶葉の形状を表す言葉である。団茶、片茶[注 1]、圧縮茶、固形茶とも呼ばれる。

遊離糖

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/3614>

遊離糖 (ゆうりとう)

free sugars

デンプンやペクチン等のように高分子化せず、遊離状態で存在する糖のこと。茶葉にはグルコース、フラクトース、ショ糖等が含まれ、生育に伴って増加する。

テアニン

https://www.taiyokagaku.com/lab/theanine_story/

【はじめに】 テアニンって何？

テアニンという言葉、ご存知でしょうか。テアニンとは、緑茶に含まれる旨味成分のことで、高級なお茶ほど多く含まれていることがわかっています。値段のお手頃な番茶にテアニンを入れると、高級な玉露のような味を楽・・・

アルギニン

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%83%AB%E3%82%AE%E3%83%8B%E3%83%B3>

アルギニン (arginine) は天然に存在するアミノ酸のひとつ。2-アミノ-5-グアニジノペンタン酸 (2-アミノ-5-グアニジノ吉草酸) のこと。略号は R あるいは Arg。英語発音に基づき、アージニンともいう。非必須アミノ酸。

アスパラギン

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%82%B9%E3%83%91%E3%83%A9%E3%82%AE%E3%83%B3>

アスパラギン (asparagine) は、アミノ酸のひとつで、2-アミノ-3-カルバモイルプロピオン酸のこと。略号は N あるいは Asn。アスパラガスからはじめて単離されたことによりこの名がついた。

中性極性側鎖アミノ酸に分類される。蛋白質構成アミノ酸のひとつで、非必須アミノ酸。グリコーゲン生産性を持つ。コドンはAAUまたはAACである。

アンモニア態窒素

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%A2%E3%83%B3%E3%83%A2%E3%83%8B%E3%82%A2%E6%85%8B%E7%AA%92%E7%B4%A0>

アンモニア態窒素（あんもにあたいちっそ）あるいはアンモニア性窒素、アンモニウム態窒素は、窒素成分のうちアンモニウム塩であるものをいう。アンモニウムイオン中の窒素の量を表しているの
で、一般的にNH₄⁺-NあるいはNH₃⁺-Nのようなかたちで表現される。

肥料成分や水処理などで用いられる用語で、環境汚染の指標としても用いられる。水系においてアン
モニア態窒素が高い場合は、尿尿などによる汚染が近い時期にあったことを示している。

アンモニア態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素は溶存無機態窒素（DIN）であり、水域の植物プラン
クトンや藻類等の窒素源として重要な栄養塩の1つである。

アンモニア態窒素の生成は、生物の死骸や糞尿などを由来とした有機窒素（タンパク質、アミノ酸）
あるいは尿酸、尿素が分解したときにアンモニアとなることによる（これをアンモニア化成とい
う）。アンモニア態窒素は、硝化細菌により酸化され亜硝酸態窒素に、さらに酸化されて硝酸態窒素
となる。また、これらが脱窒細菌により窒素ガスや一酸化二窒素へ還元される脱窒の過程により、自
然環境では一連の窒素の循環が成立している。

ポリフェノールオキシダーゼ

<https://kotobank.jp/word/%E3%83%9D%E3%83%AA%E3%83%95%E3%82%A7%E3%83%8E%E3%83%BC%E3%83%AB%E3%82%AA%E3%82%AD%E3%82%B7%E3%83%80%E3%83%BC%E3%82%BC-772815>

[EC1.10.3.2] . ラッカーゼ, ウルシオールオキシダーゼともいう. o-, p-ジフェノール, p-フェニレ
ンジアミン, アスコルビン酸などを酸化する反応を触媒する酵素. ウルシオールを酸化して褐色の色
素を作る酵素.

不揮発性化合物

<https://www.you-iggy.com/type-of-substance/salt-of-non-volatile-base/>

不揮発性の塩基の塩

不揮発性の塩基の塩（Salt of non-volatile base）とは、不揮発性の塩基から生じた陽イオンを含む塩
のことです。代表的な不揮発性の塩基の塩としては、ナトリウム塩やカリウム塩、カルシウム塩など
があります。

新鮮香

<https://ameblo.jp/ryuuoukutu2007/entry-10031854663.html>

お茶に新鮮香を求められるようになったのはいつからだろう・・・

ここ何十年かの技術革新で、大型の半オートメーション化された製造ラインで、短時間で大量に製
茶できるようになったし、生葉も鮮度を保ちつつ保管が出来るようになった。

つまり、優秀な製茶技術のおかげで、比較的低コストで新茶特有のさわやかな新緑の香りを思わせ
るようなお茶が、一年中手に入れる事が出来るようになったのである。

これには、いくつかの原因があると思っている。

- ・日本人の初（旬）もの好きといった嗜好的な面。
- ・一般的に食品に対して、新しい＝価値が高い 古い＝価値が低いという価値観の面。

こうして、お茶の新鮮な香りは、お茶を審査する基準でも重要な評価項目となった。

新鮮な香りのあまりないお茶は、評価されにくい。

あたりまえの話なのだが、問題はここからである。

カルボニル化合物

<https://kotobank.jp/word/%E3%82%AB%E3%83%AB%E3%83%9C%E3%83%8B%E3%83%AB%E5%8C%96%E5%90%88%E7%89%A9-47887>

カルボニル基を含む化合物の総称で、アルデヒド RCHO とケトン RCOR' に大別される。ヒドラジンとその誘導体、ヒドロキシルアミンなどのカルボニル試薬と反応する。赤外吸収スペクトルによって、波数にしてほぼ 1750 cm⁻¹ 付近に特性吸収がみられる

絶対湿度

<https://www.wetmaster.co.jp/about/knowledge/humidity/relative/>

このほかの湿度の表し方に「絶対湿度」があります。絶対湿度は、湿り空気に含まれる水蒸気の質量を指し、乾き空気1kgに対する量として、単位「kg/kg」で表します。

相対湿度

<https://www.wetmaster.co.jp/about/knowledge/humidity/relative/>

湿度とは、空気中に含まれる水蒸気の量を表す尺度です。一般的に単に湿度というときは「相対湿度」のことを指し、ある湿り空気の水蒸気分圧と、その湿り空気における飽和空気の水蒸気分圧の比を単位「%」で表します。

飽和蒸気圧

<https://kotobank.jp/word/%E9%A3%BD%E5%92%8C%E8%92%B8%E6%B0%97%E5%9C%A7-628794>

普通、単に蒸気圧 (vapor pressure) というとき飽和蒸気圧をいう。液体を入れて密閉し、平衡状態にある容器の蒸気が示す圧力。

ピット式(床面式)

<https://astamuse.com/ja/keyword/10461625>

ピット床面とは、エレベーターの保守安全及び検査装置 やエレベーターの昇降案内装置及びロープ類などの分野において活用されるキーワードであり、東芝エレベータ株式会社 や三菱電機ビルテクノサービス株式会社 などが関連する技術を162件開発しています。

このページでは、ピット床面を含む技術文献に基づき、その意味・用法のみならず、活用される分野や市場、法人・人物などを網羅的に把握することができます。

http://nomurariha.com/parking_news_corner/column6.html



ゲージ式

https://tml.jp/knowledge/strain_gauge/about.html

ひずみゲージとは

ひずみとは

ひずみゲージのことを知るために、まず「ひずみ」とは何かを知っておきましょう。

材料に引張力（または圧縮力） P が加わると、これに対する応力 σ が材料内部に発生します。この応力に比例した引張ひずみ（圧縮ひずみ）が発生し、長さ L の材料は、 $L+\Delta L$ （または $L-\Delta L$ ）に変形します。このときの L と ΔL の割合をひずみと言います。

<https://tml.jp/knowledge/transducers/summary.html>

ひずみゲージ式変換器とは

ひずみゲージ式変換器は、各種物理量を電気的に変換するものです。その原理は、各種物理量を起歪体と呼ばれる部分の機械ひずみに変換し、それをひずみゲージにて電気的に変換する方式です。起歪体の構造や使用するひずみゲージを最適に設計することにより、精度や取扱いに優れた製品を提供しています。ひずみゲージ式変換器は用途別に大きく分けて、一般用と土木建築用とがあります。また、一般用変換器の中にも土木建築分野で使用される変換器があります。

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%B2%E3%81%9A%E3%81%BF%E3%82%B2%E3%83%BC%E3%82%B8>

ひずみゲージ（英語: strain gauge）またはストレインゲージは、物体のひずみを測定するための力学的センサである。ひずみ測定を利用して間接的に、応力計測や荷重計にも用いられる。

コンテナ式

※Googleの検索結果で茶の製造法に関わる記事なし

コンベア式

※Googleの検索結果で茶の製造法に関わる記事なし

有孔金属板

<https://www.kakou-nisso.co.jp/product/pdd059/>

The screenshot shows the product page for '有孔折板' (Perforated Metal Plate) on the Kakou-Nisso website. The page features a navigation menu at the top with options like 'ホーム', '会社情報', '製品紹介', '製品事例', and 'IR情報'. Below the navigation is a large banner image of the product. The main content area is divided into two columns. The left column contains a detailed product description, including a list of features (特徴) such as being suitable for sunshades and ventilation, and a list of order specifications (オーダー内容) like plate thickness and material options. The right column contains a '製品紹介' (Product Introduction) sidebar with a list of categories like '製品紹介', '新製品', '環境関連製品', etc. At the bottom, there are three callout boxes labeled '軽量化' (Weight Reduction), '低コスト' (Low Cost), and '高品質' (High Quality).

(透明板)

<https://www.monotaro.com/k/store/%93%A7%96%BE%94%C2/>

The screenshot shows the product page for '透明板' (Transparent Plate) on the Monotaro website. The page has a complex header with navigation, login, and promotional banners. Below the header is a search bar and a category filter. The main content area features a grid of product listings for various types of transparent plates, including '塩化ビニル板(透明)厚さ3mm' and 'PET板(ベタック)厚さ'. To the right of the grid is a 'ベストセラー' (Best Seller) section with a list of popular products like '透明PET仕切板' and 'VASK用透明アクリル板'. At the bottom, there is a '透明板の販売特集' (Special Sale for Transparent Plates) section with a list of featured products and their prices.

キャタピラ板

<https://jp.misumi-ec.com/vona2/detail/221005490036/>

シリコンスポンジシート (キャタピラタイプ) × +
<https://jp.misumi-ec.com/vona2/detail/221005490036/>

MiSUMI-VONA 2,070万点、3,324メーカーの品揃え。1個から送料無料。商品により最長1800までの受付けで当日出荷可能です。18時までのご注文で最短当日出荷可能。営業時間 8:00~20:00です。(日曜・年末年始を除く)

型番見積 / 注文 お客様サービス窓口
 ログイン 新規会員登録

カテゴリ・メーカーから探す キーワード・型番を入力してください 検索

MiSUMI-VONA トップ > 素材(金属・樹脂・その他) > 断熱板 > シリコンスポンジシート (キャタピラタイプ) サイト改善にご協力ください メカニカル部品技術窓口

シリコンスポンジシート(キャタピラタイプ)

☆☆☆☆ > 0件のレビュー(商品レビューの投稿ができます) | > この商品のFAQをみる(1件)

PDF

スローハイ

通常単価: 8,989円~ 通常出荷日: 4日目

断熱性、保温性に優れた断熱板。
 【特長】
 ・圧縮の程度によるが、一般的に-60~200℃まで使用可能。
 ・自由にカットできるシートタイプの断熱材。
 ・簡状のものご巻きつけるには、キャタピラタイプがオススメ。
 ・板から脱着可能。
 【用途】
 ・ヒーターのアクセサリとして。
 ・保温、断熱材、凍結防止、耐熱クッション。
 ・各種ガスクラフト・リッキング類、電子部品、電気部品、自動車部品、配管ライン。

この商品のFAQをみる お困りですか? チャットで商品に関する質問ができます

来訪いただきありがとうございます 2,070万点の品揃え 1個から送料無料
 MISUMI-VONAはものづくり現場の手間・コスト削減に貢献します! まずは会員登録(無料)

葉打機

<http://www.kawasaki-kiko.co.jp/seicha/process03.html>

粗揉工程 : 製茶機械 : カワサキ機 × +
www.kawasaki-kiko.co.jp/seicha/process03.html

Google カスタム検索

日本語 English 中文

会社案内 製茶機械 茶園管理機 食品機械


粗揉工程

Home > 製茶機械 > 粗揉工程

こちらの製品を導入したお客様の声


葉打機

余裕の胴容積で効率的に葉振るいします



ワイド粗揉機

軽い揉り込み効果で色沢を向上させます



製茶機械

- 生葉管理工程
- 蒸熱工程
- 粗揉工程
- 揉捻工程
- 中揉工程
- 仕上げ工程
- 釜炒・発酵茶関連機器
- 碾茶関連機器
- 周辺機器
- 製茶機械カタログ一覧

お問い合わせ

粗揉機

<http://web-terada.jp/product/details.php?id=33>

ワイド粗揉機 120K・200K・250K

工程に合った胴容積で葉打後の初期の揉り込みに最適な第1粗揉機です。

粗揉工程での茶葉の重量減による容積の変化に対応し、揉り込み時のグシャツキがなく、色沢や香味などの品質を向上させます。

粗揉機 (カロパック型・標準型) 35K・60K・90K・120K・200K・250K

揉り込みが良く、茶葉の内部水分を芯から揉み出します。
良く揉り込むことで表面からの気化時間を持続させ、茶温の上昇を防ぎ煎茶特有の色調、風味を発揚し色沢や香味などの品質を向上させます。

揉捻

<https://kotobank.jp/word/%E6%8F%89%E6%8D%BB-289076>

茶の製造工程で、茶の葉をもみ、風味を作り出す成分を抽出しやすくすると同時に形を整えること。

背面通風式熱風乾燥機

<http://www.kuroda-dryer.co.jp/opd3-1.html>

産業用乾燥機はお客さまのご要望に応じて設計製作するオーダーメイド乾燥機です。
このページでは産業用乾燥機の中で「箱型通風式乾燥機」の例をご紹介します。
通風式（上吹き式）とは、熱風を棚の下から上に通す方式のことです。トレーに並べた乾燥材料の間を熱風が通り抜けます。リーダー食品乾燥機も通風式です。

網胴回転攪拌式蒸機

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/download/?t=LD&id=7909&fid=58835>

場内で送带式蒸機を使用して製造した場合、水色の官能評価では、いずれの出開度も蒸し時間 80 秒の評価が高かった(表 1)。水色の測定値は蒸し時間が短いと a

*値が小さくなり緑

が強く、蒸し時間が長いと a

*値は大きくなり水色の赤みが見られた。蒸し時間が短いと茶液の濁りは少なく、L

*値は大きくなり、蒸し時間が長いほど茶液は濁り、L

*値は小さくな

った(図 1)。80 秒蒸しは測定値からも水色が緑で茶液に濁りのあることが明らかになった。

2. 現地の普通蒸し茶製造工場において、網胴回転攪拌式蒸し機を使用して深蒸し茶を製造する蒸し時間は 95 秒が良かった(表 2、3)。

連続式

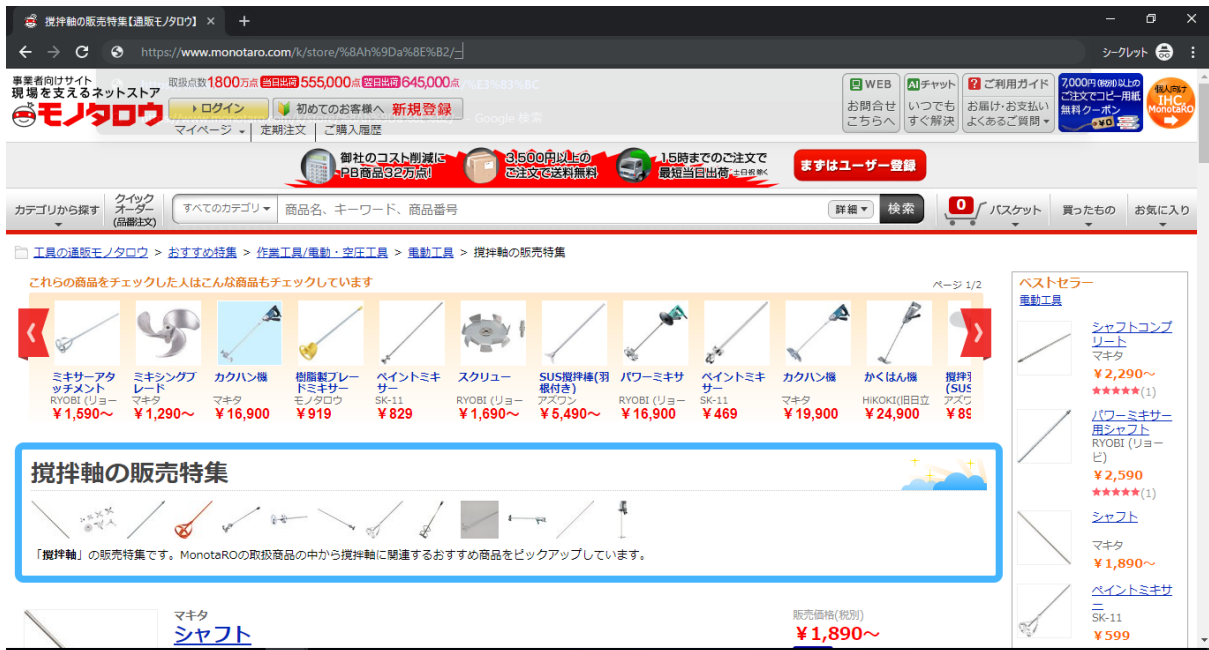
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%80%A3%E7%B6%9A%E3%81%AE%E6%96%B9%E7%A8%8B%E5%BC%8F>

連続の方程式（れんぞくのほうていしき、英: equation of continuity、連続方程式、連続の式、連続式などとも言う）は物理学で一般的に適用できる方程式で、「原因もなく物質が突然現れたり消えたりすることはない」という自然な考え方を表す。保存則と密接に関わっている。

狭義には流体力学における質量保存則

攪拌軸

<https://www.monotaro.com/k/store/%8Ah%9Da%8E%B2/>



火炉

<https://kotobank.jp/word/%E7%81%AB%E7%82%89-468446>

- 1 火を入れて暖を取るもの。火鉢・こたつ・いろりなど。
「銀燭の華光燦爛(さんらん)たる一室に、一を擁(よう)して端坐せるは」 〈木下尚江・火の柱〉
- 2 香炉(こうろ)。
- 3 ボイラーの燃料を燃やす所。

ガンタイプバーナ

http://daidokogyo-kk.co.jp/product/combustion/t_series.php



間接火炉形式 ⇒ 火炉形式

<https://www.mhi.co.jp/technology/review/pdf/504/504040.pdf>

垂直管型超臨界圧変圧貫流ボイラ

https://www.mhi.co.jp/technology/review/pdf/504/504040.pdf

垂直管型超臨界圧変圧貫流ボイラの最新設計技術（第二報：新型ライフル管の開発と実機適用）三... 8 / 10

により、当社はこの度、6節で述べたような最新垂直管型変圧貫流ボイラの要件を満たす新たなライフル管を開発することに成功した。
 当社は現在、この新型ライフル管及び第一報で述べた最新の設計技術を適用した垂直管型変圧貫流ボイラを、当社の標準ボイラとして国内外の顧客に提案中である。
 本節では、当社最新の垂直管型変圧貫流ボイラの主要目及び外観の一例を図 12 に示すとともに、その技術的優位性について述べる。

(1) 形式	燃焼形態	垂直管型火炉
	運転方式	炉内燃焼
(2) 高負量	最大高負量	2,900t/h
	高負熱量	2,291t/h
(3) 高気条件	高気圧力	過熱器出口 25.4MPa 再熱器出口 4.6MPa
	高気温度	過熱器出口 ~820℃ 再熱器出口 ~640℃
(4) 燃焼方式		旋回燃焼方式
(5) 燃料	主燃料	石炭
	補助燃料	軽油
(6) 高気温度	過熱器	給水/燃料比 スプレー
	再熱器	後部燃焼分給タンバ バーナズル角度 スプレー(連燃時)

図 12 最新垂直管型ボイラ概要

三菱重工技報 Vol.50 No.4 (2013)

ダク

<https://www.kkdac.co.jp/>

音楽器専門店ダク・DAC

https://www.kkdac.co.jp

音楽器はダクで。
 DAC 楽天ショップへ Japanese English Deutsch Rental Studio Debut

店舗のご案内 商品一覧 中古情報 リペア修理 スペースD イベント・コンサート

楽器をはじめたい方へ
 各楽器の基礎知識が
 ご買いただけます。

FLUTE フルート	SOCCOLO ピッコロ	TRANSPOD トラベル
RECORDEER リコーダー	ORFEO オーボエ	CLARINET クラリネット
BASS CLARINET バスクラリネット	ALTO SAX アルトサクソ	TENOR SAX テナーサクソ
SAXSTONE SAX バルトンサクソ	MAGOTTO ファゴット	TRUMPET トランペット
HORN ホルン	TROMBONE トロンボーン	BASS TROMBONE バストロンボーン
CLARINET ユーフォニアム	TUBA チューバ	STRENGTHED DRUMMERZ 弦楽器

トピックス情報 お得なフェアのご案内

https://twitter.com/dac_music



<https://www.rakuten.co.jp/kkdac/>



揉み手

https://www.google.com/search?q=%E6%8F%89%E3%81%BF%E6%89%8B&rlz=1C1GCEU_jaJP819JP819&oq=%E6%8F%89%E3%81%BF%E6%89%8B&aqs=chrome..69i57.652j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8

頼み事・わび事の時、また、商人が客に接する時、片手で他の手を握って揉んだり両手をすり合わせたりする動作。「—でうまく売りつける」

葉ざらい

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/2422>

stiring arm

粗揉機の主軸に取り付けられたフォーク状の茶葉を攪拌するもの。
攪拌手、さらい手ともいう。

項率乾燥

次の検索結果を表示しています: "効率乾燥"

"項率乾燥" に一致する結果は見つかりませんでした

うわ乾き

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/5599>

superficial drying

荒茶の加工中、茶の表面だけ乾いて中心部の水分が残っているものの状態のことをいう。煎茶や玉露の製造では不良状態として嫌われる。

減率乾燥

<http://www.gs.niigata-u.ac.jp/~kimlab/lecture/chemengexp/kansou.pdf>

2) 1日目の減率乾燥期間の結果と比較して、2日目の減率乾燥期間における過程を推定し、説明せよ。

含水率

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%90%AB%E6%B0%B4%E7%8E%87>

含水率（がんすいりつ）とは、物質に含まれる水分の割合を示したものの。重量基準と体積基準の含水率があるが、単純に含水率と呼ぶ場合は、重量含水率を示す。無次元量であり単位はなく、通常は百分率（%）を用いて表される。

重量基準含水率は一般的に湿潤基準（水分の重量を水分と固形分の重量の和で除したもの）の含水率が用いられ、乾量基準（水分の重量を固形分の重量で除したもの）は含水比と呼ばれ区別されている。しかし、木材の場合は、乾量基準であっても含水率と呼ばれる。

湿量基準含水率

<http://kenkou888.com/kagakukougaku/gansuiritsu.html>

含水率とは？湿量基準含水率と乾量基準含水率の違いは？【演習問題】

当サイトでは、リチウムイオン電池をメインテーマとして各種解説をしていますが、リチウムイオン電池だけでなく、製造業において化学工学の知識は不可欠です。

例えば、リチウムイオン電池の製造工程としては、電極スラリーを混練する際の攪拌する力や与えるエネルギーの設計、電極スラリーを混練したあとの電極基材へ塗布した後のコーターでの乾燥条件の設計などに化学工学の知識が必要になる場合があります。

先にも述べた乾燥について考える際に含水率とよばれる材料中の水分量を表す指標があります。ただ、含水率には種類が多くあり、各々の定義をきちんと確認しておくことが重要です。

ここでは含水率に関する以下の内容について解説していきます。

- ・含水率とは？湿量基準含水率と乾量基準含水率の違いは？
- ・湿量基準含水率と乾量基準含水率の計算をしてみよう【演習問題】

・含水率の種類 平衡含水率と自由含水率の違いは？
というテーマで解説しています。

乾量基準含水率

<http://kenkou888.com/kagakukougaku/gansuiritsu.html>

含水率とは？湿量基準含水率と乾量基準含水率の違いは？【演習問題】

当サイトでは、リチウムイオン電池をメインテーマとして各種解説をしています。リチウムイオン電池だけでなく、製造業において化学工学の知識は不可欠です。

例えば、リチウムイオン電池の製造工程としては、電極スラリーを混練する際の攪拌する力や与えるエネルギーの設計、電極スラリーを混練したあとの電極基材へ塗布した後のコーターでの乾燥条件の設計などに化学工学の知識が必要になる場合があります。

先にも述べた乾燥について考える際に含水率とよばれる材料中の水分量を表す指標があります。ただ、含水率には種類が多くあり、各々の定義をきちんと確認しておくことが重要です。

ここでは含水率に関する以下の内容について解説していきます。

- ・含水率とは？湿量基準含水率と乾量基準含水率の違いは？
- ・湿量基準含水率と乾量基準含水率の計算を試みよう【演習問題】
- ・含水率の種類 平衡含水率と自由含水率の違いは？

というテーマで解説しています。

%w.b.(wet basis) %d.b.(dry basis)

https://detail.chiebukuro.yahoo.co.jp/qa/question_detail/q1226839887

例えば、水分を含むある物質Aが100gあり、乾燥したところ90gになったとします。その水分はウェットベース（WB；湿った状態基準）では、

$$(100-90)/100=0.1=10\%$$

ドライベース（DB；乾燥したAが基準）では、

$$(100-90)/90=0.11=11\%$$

になります。

通常はWBを使うことが多いと思います。

葉柄部

<https://kotobank.jp/word/%E8%91%89%E6%9F%84-145848>

葉を支える柄の部分を用いる。水分と養分の通路であり、葉の中央脈が葉の輪郭の外側まで突出したものとみられることもできる。葉柄をもたない葉も多い。たとえばノボロギクでは、下方の葉には葉柄があるが、上方の葉にはない。葉柄基部には離層が生じて、落葉の原因となる

直火型火炉

<https://www.genius-bloom.com/nihoncha-instructor-20181110-02/>

【中揉機】

揉捻の次の工程で、「茶葉を軽く揉んで乾燥を進めること」「水分を均一に除去すること」「茶葉をよりながら細くすること」が目的です。

適温は34～36度で、プロパンガスで加熱する直火型火炉が多く用いられます。

竹やぐ

https://www.be-wave.com/puchi2/item/detail_1765.html



分銅

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%88%86%E9%8A%85>

分銅（ふんどう）は、金属の塊を円柱形などの形にしたもの。用途は次による。

天秤でものの質量を量るために使う質量基準となる金属塊。電子天秤校正用に使用される精密な校正分銅から、上皿天秤に付属する測定用の分銅まである。分銅の質量の基準はキログラム原器である。幕府および有力大名が有事に備えて金塊を小分けに鋳直して貯蔵したものの鎖鎌と組み合わせるなどして武器とするもの。

揉圧機

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/5106>

rolling pressure

製茶工程で茶葉に加える圧力。

揉盤

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/5124>

table

揉捻機で、ひるを配した木製か、金属性の茶葉受け盤。

伝導伝熱方式

<https://astamuse.com/ja/keyword/13103589>

伝導伝熱とは、付属装置、全体制御や電子写真における制御・保安などの分野において活用されるキーワードであり、株式会社リコーや株式会社大川原製作所などが関連する技術を1,283件開発しています。

このページでは、伝導伝熱を含む技術文献に基づき、その意味・用法のみならず、活用される分野や市場、法人・人物などを網羅的に把握することができます。

葉揃い

「葉揃い」に関する記事なし



塩化コバルト試験紙

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%A1%A9%E5%8C%96%E3%82%B3%E3%83%90%E3%83%AB%E3%83%88>

塩化コバルト（えんかこばると、cobalt chloride）とは、コバルトの塩化物で、コバルトの酸化数により、塩化コバルト(II)と塩化コバルト(III)が存在する。

製茶歩留

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/3087>

yield of tea manufacturing

生葉に対する荒茶の割合のこと。cf.再製歩留まり

平衡含水率

<https://www.weblio.jp/content/%E5%B9%B3%E8%A1%A1%E5%90%AB%E6%B0%B4%E7%8E%87>

一定の温度、湿度の空気中において材質中の水分量とその雰囲気中で平衡に達した状態における含水率。

脱湿

<https://astamuse.com/ja/keyword/375870>

脱湿とは、ガスの乾燥や吸着による気体の分離などの分野において活用されるキーワードであり、三菱瓦斯化学株式会社や富士ゼロックス株式会社などが関連する技術を2,880件開発しています。

蒸籠

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%92%B8%E7%B1%A0>

蒸籠、または蒸籠（せいろう、せいろう）は、竹や木を編んで作られた蒸し料理用の調理器具。

特蒸し茶

http://www.suzukiyonezo.com/shop/products/list.php?category_id=17

特むし茶(深むし茶)とは、従来のお茶にくらべて茶葉を倍以上の時間でいねいに蒸し、渋みをおさえたものです。その為、やわらかい葉の部分が細くなることでより抽出しやすくなり、コクや甘味が引き出される製法です。お茶は見る物ではなく飲むものであるとの観点に立った味造りであります。

送带式蒸機

<http://konaichi.co.jp/products/index.php?id=4>

株式会社宮村織工所

konaichi.co.jp/products/index.php?id=4

回転型蒸機関連装置

送带式蒸機

グリーンアップ

過熱エンジン

生葉定量投入装置

冷却機

給葉機

ボールミル機

蒸気流量計 ポイラー

その他

PICK UP

おいしいお茶の決め手は【蒸し】から！

蒸を極める宮村式は、さまざまなお客様のニーズにお応えする製茶機械の開発に力を入れています！

送带式蒸機

長年のノウハウを蓄積し、送带式蒸機と言えば宮村式です。若蒸から深蒸しまで、蒸度の設定が容易く、ムラ蒸がないため最も難しい“蒸工程”の失敗がありません。

- 1 生葉給葉機・蒸機本体・冷却機がセットになっております。
- 2 シリーズ 250K型～1600K型までご用意しております。
- 3 オプションで、熱風装置・自動バルブ装置なども取付可能です。

製品カタログ

粉末

簡易型送带式蒸機

送带式蒸機の性能をそのままに少量の生産をしたい方向けの

PAGE TOP

蒸し露

http://www.ocha.tv/how_tea_is_made/process/schedule_ryokucha/

お茶ができるまで
煎茶の製造工程 荒茶工程

「蒸し」と「揉み」が重要な煎茶の一次加工

工程	時間	設定温度	茶葉温度	含水量* 乾燥基準 (※湿量基準)	重量減 (※生茶に 対する荒茶)
生茶					
送風加湿					

被覆棚

http://www.pref.kyoto.jp/chaken/mame_shade.html

被覆栽培（覆い下栽培）とは、新芽の生育中、茶園を遮光資材で被覆し、一定期間光を遮って育てる方法のことをいいます。光を遮ることで、露地で栽培される煎茶にはない、鮮緑色と独特の芳香やまろやかな旨味や甘味のある茶になります。

この被覆栽培（覆い下栽培）で作られる、かぶせ茶、玉露、てん茶（まっ茶原料）のことを、被覆茶（覆い下茶）といいます

露切り

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/3371>

手揉みの時、蒸葉をほいろに入れて最初の操作で、手早に茶葉をふるって水分を除くこと。

指頭

<https://kotobank.jp/word/%E6%8C%87%E9%A0%AD-522010>

指の先。ゆびさき。

生葉篩分機

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/4369>

fresh leaf separator

てん茶の製造に当たって蒸機に投入する直前で、わら屑、包葉等の來雑物を除く、ふるい分け機。メンダイ抜きともいう。

攪拌軸羽根

<http://www.shi-pe.shi.co.jp/technology/mixing-lecture/basic001/index.html>

攪拌装置の構造は比較的シンプルです。

しかし、各構成要素の種類、サイズ、仕様、配置などをいかに選定・組み合わせて操作するかによって、多種多様な目的を達成することが可能です。

攪拌操作の良し悪しによって、最終製品の良否が決まるといっても過言ではありません。

こちらでは、攪拌の基本を理解する上で必要となる、攪拌装置の一般的な構造や用語についてご紹介します。

耐火煉瓦

<https://kotobank.jp/word/%E8%80%90%E7%81%AB%E7%85%89%E7%93%A6-90923>

窯炉その他の高温で使用される構造物の素材として用いる高温に耐えられる煉瓦。形状は並形(230mm×114mm×65mm)のものほか各種の異形のものがある。成分によって酸性耐火物、中性耐火物、塩基性耐火物などに分類され、特性、形状、寸法によっても数多くの種類に分けられるため、用途に応じて選ぶことが肝要である。

唐箕

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%94%90%E7%AE%95>

唐箕(とうみ)とは、臼などで粃殻をはずしたあと、風力を起して穀物を 粃殻・玄米・塵などに選別するための農具[1]。

煉り乾燥

<http://ishiharaseicha.com/2019/06/26/seizou2/>



モロッコ

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%A2%E3%83%AD%E3%83%83%E3%82%B3>

モロッコ王国(モロッコおうこく、アラビア語: المملكة المغربية、ベルベル語: ⵜⴰⴳⴷⵓⴷⴰ ⵜⴰⴳⴷⵓⴷⴰ)、通称モロッコは、北アフリカ北西部のマグリブに位置する立憲君主制国家。東にアルジェリア

と、南に西サハラ（サハラ・アラブ民主共和国）と、北にスペインの飛地（セウタとメリリヤ）に接し、西は大西洋に、北は地中海に面している。首都はラバト。

南に接する西サハラはスペインが放棄後、モロッコと現地住民による（亡命）政府であるサハラ・アラブ民主共和国が領有権を主張している。モロッコは西サハラの約7割を実効支配しているが、国際的には認められていない。実効支配下を含めた面積は約599,500km²（うち、西サハラ部分が189,500km²）、人口は33,848,242人（2014年国勢調査[4]）。

北アフリカ諸国

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8C%97%E3%82%A2%E3%83%95%E3%83%AA%E3%82%AB>

北アフリカ（きたアフリカ）は、アフリカのうちサハラ砂漠より北の地域を指す。また、狭義には西端部のマグリブ地域のみを指す場合もある。エジプトやリビアを中心に中東の一部として定義されることも多い。サハラ砂漠をはじめとした砂漠地帯やステップが大部分を占めるが、地中海を挟んでEU諸国と対しており、モロッコやチュニジアのように経済が比較的発達している国が多い。住民にはアラブ系のコーカソイドが多いため、ホワイトアフリカともよばれる。

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8C%97%E8%A5%BF%E3%82%A2%E3%83%95%E3%83%AA%E3%82%AB>

北西アフリカ（ほくせいアフリカ、Northwest Africa）は、アフリカの北西部。

狭義にはマグリブ3国（アルジェリア、チュニジア、モロッコ）を指す。広義には、西アフリカから北アフリカ西部にかけてを指す。

棧

<https://kotobank.jp/word/%E6%A1%9F-445499>

1 茅(かや)・わらなどで葺(ふ)く屋根の下地として、垂木(たるき)の上に並べ敷いた細い竹やアシなど。瓦(かわら)葺きなどの屋根下地にもいう。

2 壁の下地に組んだり、土蔵の柱の外側に渡した板に取りつけたりする木舞(こまい)。

3 茶室などで、木と竹とを交互に並べた化粧垂木(けしょうだるき)。棧竹(えつりだけ)。

心水

<https://kotobank.jp/word/%E5%BF%83%E6%B0%B4-743247>

しん-すい【心水】

〔名〕 ころろ。心に水をたたえているようにみなした語。

※即身成仏義（823-824頃）「加持者表三如来大悲与二衆生信心一。仏日之影現二衆生心水一曰レ加。行者心水能感二仏日一名レ持」

※伊勢太神宮参詣記（1342）「身は彌陀の心水をもあびず、好みて濁悪の泥にしづみ」

回分式炒り葉機

<https://kaken.nii.ac.jp/ja/grant/KAKENHI-PROJECT-10760151/>

KAKEN — 研究課題をさがす | 検索

https://kaken.nii.ac.jp/ja/grant/KAKENHI-PROJECT-10760151/

KAKEN 研究課題をさがす 研究者をさがす KAKENの使い方 日本語

前のページに戻る

釜炒り茶における炒り葉機の開発に関する基礎的研究

研究課題

研究課題/領域番号	10760151	サマリー
研究種目	奨励研究(A)	
配分区分	補助金	
研究分野	農機機械学	
研究機関	宮崎大学	
研究代表者	梶島 芳徳 宮崎大学, 農学部, 講師 (10253808)	
研究期間 (年度)	1998 - 1999	
研究課題ステータス	完了 (1999年度)	
配分額 *注記	1,800千円 (直接経費: 1,800千円) 1999年度: 800千円 (直接経費: 800千円) 1998年度: 1,000千円 (直接経費: 1,000千円)	
キーワード	釜炒り茶 / 炒り葉機 / 揉みの作用 / 円筒型連続式炒り葉機 / 炒り葉評価システム / 炒りムラ / 円すい型連続式炒り葉機 / 平釜回分式炒り葉機 / 圓筒割合	
研究概要	本研究は、「揉みの作用」によって均一な乾燥を行う「円筒連続式炒り葉機」の設計・製作、および、炒り葉機の加工精度を量的に示す「炒り葉評価システム」の実用化を検討し、炒り葉工程の改善を行うものである。 本年度は、昨年度に設計・開発した回分式平釜炒り葉機を用い、本機における「揉みの作用」が製茶品質に及ぼす影響、並びに円筒型連続式炒り葉機の設計要素を評価した。さらに加工精度の評価については、昨年度の研究成果で述べた圓筒割合(露達減水率時の葉色分布が、処理葉全体に占める割合)	

焦げ葉

「焦げ葉」に関する記事なし

"焦げ葉" - Google 検索

https://www.google.com/search?rlz=1C1GCEUJAJP819JP819&ei=dp5QXbO-D-mFr7wPyuae-A4&q="焦げ葉"&oeq="焦げ葉"&gs_l=psy-ab.3..5334.6495..6942..0.0....

Google "焦げ葉" ログイン

すべて 画像 ショッピング 動画 ニュース もっと見る 設定 ツール

約 435 件 (0.25 秒)

"焦げ葉" の画像検索結果



6 日前 → "焦げ葉"で見つけた他の画像 画像を報告

焦げ葉差しさんを避難 | hitujiの暮らし
<https://ameblo.jp/smapsukihituji/entry-12391454102.html>
 2018/07/17 - 日射しの暑さで焦げ葉です。ラプリーローズ。霧ヶ葉さんが焦げコレです。赤ちゃんは元気そうだから安心しました。ルンゴニー。葉っぱが薄いので焦げるのも早い。霧ヶ葉さん3枚しか。救出出来なかった。アセアセ。お友達からのカット多肉さん。

焦げ葉ざし救出！ | N⇄R life
<https://ameblo.jp/n-r-monstera/entry-12157536288.html>
 2016/05/05 - こんにちは〜(´▽`)ﾉ ☆ 連休明けは部屋が暑くなって汚くなるっ(ノド)...!? "焦" 風から雨だし、片付けは後回しにして朝からベランダ事をやりました！(キラのお股Fの型定を!!) 跡があるし上も二股w 菌を引きたせるに...

焦げ葉 最近低浮上 (@maimatu0821) | Twitter
<https://twitter.com/maimatu0821>
 The latest Tweets from 焦げ葉 最近低浮上 (@maimatu0821). 基本アナログマンなのでアナログ描きです...("ω") 主におお松さんの絵(自分絵多い)を描きます。フォロリムご自由にどうぞ(無言でも大丈夫です) マ無言フォローごめんなさいまよならはブロック...

連続式炒り葉機

<http://shinjuan.shop-pro.jp/?pid=134128650>

他にも、東さんの作る釜炒り茶の大きな特徴としては、通称：回分式と呼称している丸く深い鉄製の釜に付いている生葉を炒るためのさらえ手に動力を付与して最初に開発実用化した初期型炒り葉機械を使用しています。現在主流の連続式炒り葉機に比べると、生葉の投入量も少なく独立しているため、“より手炒りに近い風味に仕上がる”という事が言えます。

茶葉の外観は違いますが、香味のタイプとしては中国の釜煎り製緑茶に似た喉越しがよく余韻のすばらしいお茶です。

水乾

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/2638>

secondary tea drying (for kamairicha)

釜炒り茶の製造工程で、揉捻後乾燥しながら茶葉を締めていく操作のこと。

炒青緑茶

<http://www.chinese-tea.info/03g/shurui.html>

緑茶は製茶方法によって、大きく炒青緑茶（しょうせいりよくちゃ）、こう青緑茶（こうせいりよくちゃ）、晒青緑茶（しゃせいりよくちゃ）と蒸青緑茶（じょうせいりよくちゃ）の4種類に分けられる。しかし、現在の多くの緑茶は炒青緑茶で、他の製法は一部の茶葉で使われているだけです。茶葉の形は乾燥の工程で行われる方法によって変わります。

その形で分ける方法もあります。

烘青緑茶

http://www.peoplechina.com.cn/zhuanti/2010-05/24/content_274152.htm

烘青緑茶の製茶はかなりシンプルで、茶葉を炭火で煎ったらそれで出来あがりである。しかし、烘青緑茶も散茶であり、成型するのが難しい。散茶は貿易に適さないので淘汰されたのではなかったか？実は、烘青緑茶は、中国で茶を飲む習慣がかなり広まってから用いられるようになった製茶の方法なのだ。この製法が用いられるようになった頃には、茶葉の栽培が全国で行われるようになっており、茶葉を遠くまで運ぶ必要がなくなった。そのため、自然と、茶葉を蒸して、圧縮成型するという面倒な方法を取る必要も無くなり、茶葉を山から摘んできて、炭火で煎ってすぐに飲む、という簡単な方法でお茶を楽しむようになったというわけだ。

晒青緑茶

<http://www.puer-cafe.com/knowledge/process/process1.html>

プーアル茶を作るには、まず、雲南大葉種の茶葉で晒青緑茶を作ります。そして、晒青毛茶を使用してプーアル茶は作られます。なので、まずは晒青毛茶の製造工程を見ていきましょう。晒青緑茶の製造工程は以下のようになります。

殺青→揉捻→乾燥

摘まれた茶葉はまず、殺青工程で熱を加えられ茶葉の酸化を止めます。次に、揉捻工程で茶葉を揉みほぐして柔らかくしたものを乾燥して晒青毛茶になります。このようにしてできた晒青毛茶を使用してプーアル生茶は製造されます。

(扁炒青)

http://www.uloncha.com/r_lucha.htm

平たく押し潰したよな姿に仕上げられたお茶です。

中国で茶の中では最も有名な杭州の「龍井茶」がこれにあたります。

当然「龍井茶」は「特殊緑茶」です。

これ以外にも安徽省の「老竹大方」や「天柱剣毫」などがこれにふくまれます。

西湖龍井(杭州市西湖龍井)

<http://www.uloncha.com/lonjing.htm>

西湖龍井のご紹介

龍井茶は浙江省杭州市の西湖南西の龍井村周りの山岳地帯に産します。茶園は獅子峰・龍井・リン隠・五雲山・虎ホウ・梅家一帯の海拔30メートル以上の傾斜地の畑です。西北に屏風のように白雲山と天竺山があって冬季の間風をさえぎり東南に九系溪の十八谷があって河谷は深くて広いです。

老竹大方(安徽省)

<http://tea-clip.com/rouchikudaihou/>

老竹大方は、中国の安徽省、歙県で生産される中国緑茶で、「ろうちくだいほう」と読みます。

明代に生産が始まり、清の時代には献上茶になった歴史あるお茶です。

「老竹大方」という名称は、老竹峰という地域で最初作られたことと、また大方という僧が作ったことにちなんでいます。

栗の香り良い香りが特徴的です。

(円炒青)

<https://www.tenren.co.jp/tea/group.php>

炒青緑茶は、平坦な鉄の釜で炒りあげ青殺し、揉捻したのち再び釜で炒り乾燥させて作られるものです。

出来上がった茶葉の形状で、「長炒青」、「円炒青」、「細嫩炒青」、「扁炒青」に分類することができます。

長炒青は、茶葉が細長く（「長条形」といわれます）、主な産地は浙江省（杭緑炒青）、安徽省（屯緑炒青）、江西省（ム緑炒茶）などです。

平水珠茶(浙江省平水)

<https://www.rouran.net/goods-10107.html>

海外では「ガンパウダー」「グリーンパール」の名で呼ばれる、丸められた茶葉が特徴の珍しい緑茶。

独特の芳香と強いコクがあります

湧溪火青(安徽省)

http://www.seasontea.jp/sekai_no_chasanchi/china.html



(長炒青(眉茶))

<https://www.tenren.co.jp/tea/group.php>

炒青緑茶は、平坦な鉄の釜で炒りあげ青殺し、揉捻したのち再び釜で炒り乾燥させて作られるものです。

出来上がった茶葉の形状で、「長炒青」、「円炒青」、「細嫩炒青」、「扁炒青」に分類することができます。

長炒青は、茶葉が細長く（「長条形」といわれます）、主な産地は浙江省（杭緑炒青）、安徽省（屯緑炒青）、江西省（ム緑炒茶）などです。

屯緑(安徽省屯溪)

<https://www.wachaclub.com/dictionary/archives/5853>

現在の黄山市周辺で作られたお茶。屯溪緑茶の略である。

茶葉は細く尖り、黒みがかった緑色でツヤがある。あと味が甘く、栗の香りが特徴。

水色は黄緑である。

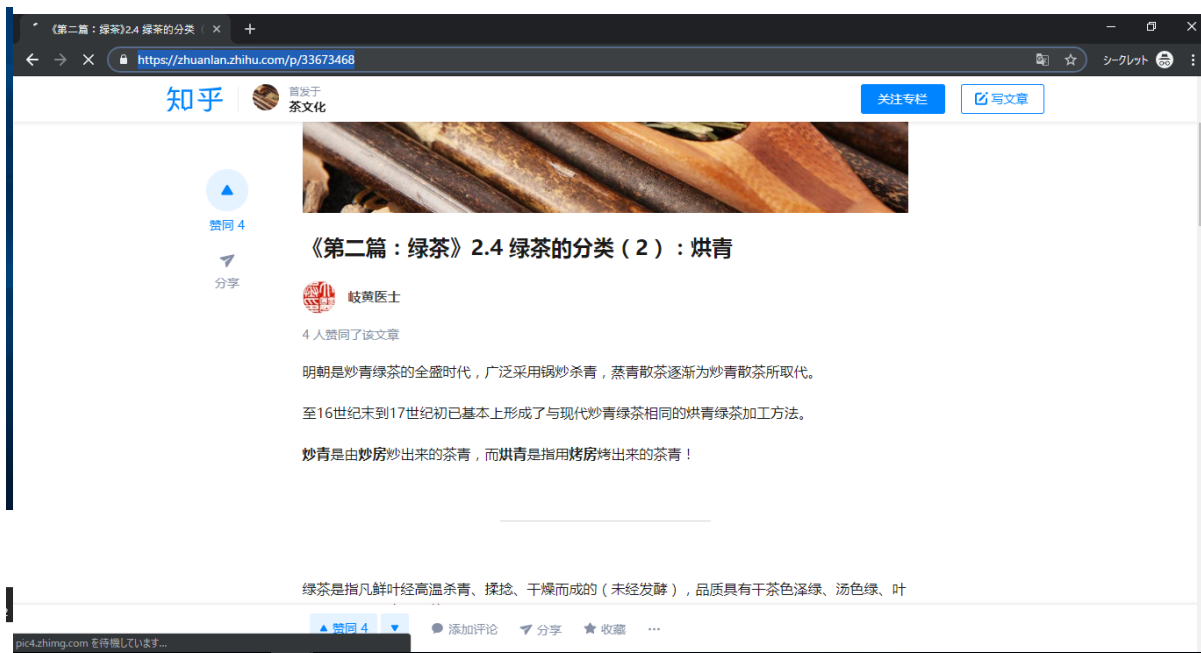
(普通烘青)

<http://mugachakan.blog41.fc2.com/blog-entry-128.html>

B、烘青（こうせい）緑茶、いぶって乾燥。普通烘青茶と新芽烘青茶があります。新芽烘青は信陽毛尖茶、黄山毛峰、太平猴魁、峨眉峨芯、六安瓜片、径山茶、開化龍頂など、この製法で作られます。普通細嫩烘青茶は徽烘青、閩烘青、蘇烘青、浙烘青。香りは炒青ほど高くなく、花茶の原料に用いるのがほとんどであります。味は爽やかで濃厚、後味は甘みがあります。

湘烘青(湖南省)

<https://zhuanlan.zhihu.com/p/33673468>



The screenshot shows a Zhihu article page. At the top, there is a browser address bar with the URL <https://zhuanlan.zhihu.com/p/33673468>. The page header includes the Zhihu logo, the user's name '首发于 茶文化', and buttons for '关注专栏' and '写文章'. Below the header is a large image showing tea processing tools. The article title is '《第二篇：绿茶》2.4 绿茶的分类(2)：烘青'. The author is '岐黄医士', and it has 4 likes. The article text discusses the history of green tea processing, mentioning the Ming and Qing dynasties and the transition from pan-frying to roasting. It defines '炒青' (pan-fried green tea) and '烘青' (roasted green tea). At the bottom, there is a definition of green tea: '绿茶是指凡鲜叶经高温杀青、揉捻、干燥而成的（未经发酵），品质具有干茶色泽绿、汤色绿、叶...'. The footer shows 'pic4.zhimg.com を待機しています...' and navigation options like '添加评论', '分享', and '收藏'.

(特殊烘青)

<https://h5.youzan.com/v2/feature/e1gwdi4w>



黄山毛峰(安徽省)

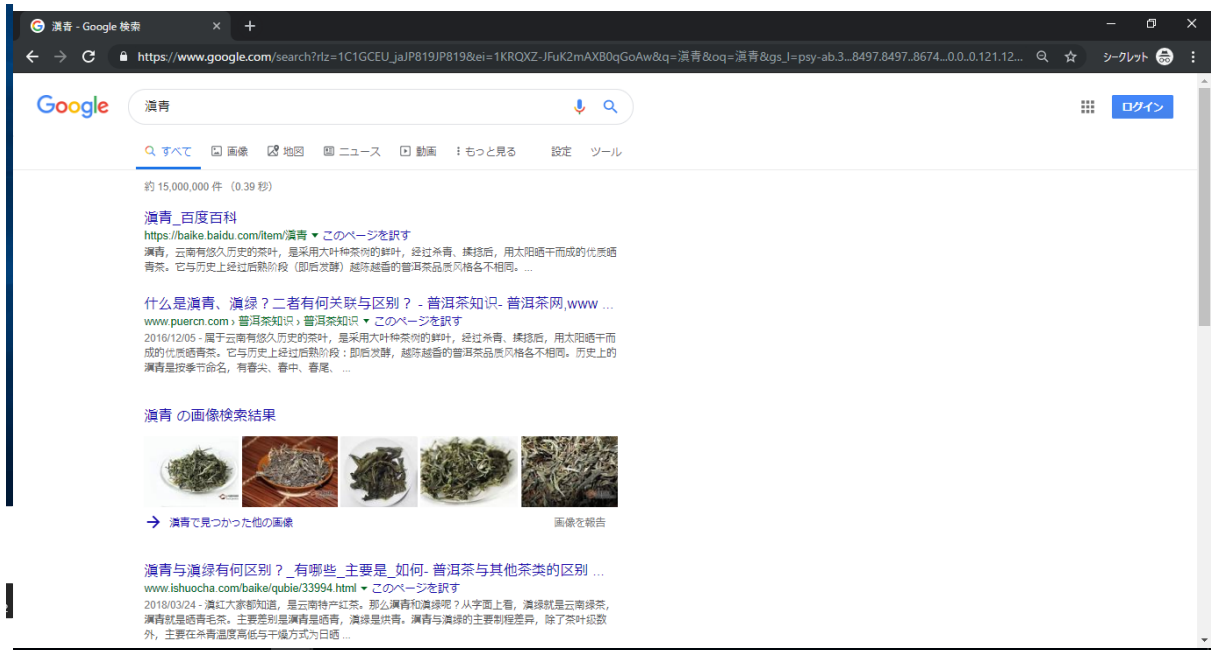
<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E9%BB%84%E5%B1%B1%E6%AF%9B%E5%B3%B0>

黄山毛峰茶（こうざんもうほうちゃ）は、中国安徽省歙県の名山黄山を産地とする緑茶である。中国十大銘茶の一つ。

「名山は名茶を産する」というスローガンのもと、廬山雲霧の後進として、清の光緒年間に、黄山の周辺の茶畑で作られるようになったのが、現在の毛峰茶の直接の起源である

滇青(雲南省)

日本語の記事なし



揉捻葉

<https://astamuse.com/ja/keyword/11354893>

揉捻とは、茶・コーヒーや酒類などの分野において活用されるキーワードであり、株式会社佐藤園や株式会社スピリナ研究所などが関連する技術を24件開発しています

長炒青

<https://www.tenren.co.jp/tea/group.php>

炒青緑茶は、平坦な鉄の釜で炒りあげ青殺し、揉捻したのち再び釜で炒り乾燥させて作られるものです。

出来上がった茶葉の形状で、「長炒青」、「円炒青」、「細嫩炒青」、「扁炒青」に分類することができます。

長炒青は、茶葉が細長く（「長条形」といわれます）、主な産地は浙江省（杭緑炒青）、安徽省（屯緑炒青）、江西省（ム緑炒茶）などです

円炒青

http://www.uloncha.com/r_lucha.htm

円く粒状に揉捻される円炒青は真珠に例えられ「珠茶」とも言われます。

浙江省の紹興や奉化を含む「水平茶区」の特産で、一般には「水平珠茶」とよばれています。

この種のお茶が初めてヨーロッパに輸出されたときは、コングー（貢熙）とかパウダーと呼ばれ、「武夷岩茶」と並んで高級品として扱われました。