

北海道林業試験場

帝室林野局

北海道林業試験場要錄

昭和二十年八月

第二十八號

簡単な代用茶の作り方



帝室林野局北海道林業試験場

(北海道・札幌)

## 簡単な代用茶の作り方

時局下色々な關係でお茶が手に入らなくなり、今後此が入手は殆ど絶望と思はれる故、代用茶を造つて備へる必要があります。

當場に於ても、二、三これが試作をし、此程度ならお茶として充分間に合ふものを得ました。

勿論既に知つて居られる人も多數あると思ひますが、何も知らない人のために参考になれば幸と思ひ、以下御紹介致します。

エゾキヌヤナギ、ナ、カマド、ハルニレ、ヤマザクラ、ヤマグワ其の他種々の木の葉。

準

備

釜、蒸器（セイロー）、攪拌棒（二、三尺程度のもの）、扇、助炭（助炭とは木枠の一方に紙を五、六枚重ねて貼つたもの）第壹圖助炭の使用法は第貳如の圖

く焙爐上に鐵棒、その上に金網、その上に鐵板をのせ、その上に助炭をのせる。

二

### 製 造 法

一、摘採した葉を蒸器（セイロー）に入れて蒸し、二、手早く冷し、冷却した葉は、三、直ちに炭火上の助炭に移して、四、揉捻、五、乾燥して造る。

一、葉を蒸すには釜に湯を湧かし（薪木にて湯氣を熱よく立たせる）その上に葉を入れてセイローをのせる。葉の量はセイローの七分目位軽く入れる。セイローには蓋をなし時々蓋を開けて棒にて攪拌する。蒸氣は初め所謂る青臭い葉の臭だが數分後には甘い香氣がする。甘い様な香氣がして來たら、セイローをはづし、葉を板又は籠の上に擴げ手早く冷やす。蒸し方が足らぬと茶にしても青くさく、又ビタミンCが減少して行くおそれがある。蒸しすぎると又ビタミンCは減少し、香氣と色澤が悪くなる。馴れば何回も開けてみなくとも蒸し加減は大體わかるが二、三回開けて攪拌し、上下の葉の蒸し加減を一様にするを要する。攪拌する時は味噌すりの様に両手で棒を持ち、セイローの底に突込んでおいて、手早くかきませる。二、蒸せた葉は板又は籠の上に擴げて手早く冷すのであるが大量の場

合はウチワで冷やすとよい。三、冷えたら助炭の上に入れ。四、両手の下にやうやくおさえられる程度づゝ一塊とし、玉の様にして助炭の上を轉らせながら、揉むのであるが、うどん粉を捏ねるやうな調子で揉んでもよい。初めは軽く揉んで段々力を入れてゆく、あまり乾かないさきに揉まねば、いくら揉んでも葉が開いてしまふ故、助炭上の葉は成可く全部一度に揉んでゆくやうにしなければならぬ。

揉捻は要するに葉に適度の揉壓を加へつゝ旋轉集散せしめて、水分の發散を良くし、蒸葉各部の細胞を均一に破壊するにある。十五分乃至二十分もすれば、蒸葉は粘氣を帶び、又彈力を増して來るので、増々力を加へて揉む、蒸葉から出る汁液は出來るだけ助炭にすりつける。もつともお茶の場合は新芽を摘んで造るを一般とする故汁液も相當出るが、秋近い頃の木の葉では汁液も少なく、よりのからり方も少ない。揉み初めより二十分位したら、かたまりになつた蒸葉を出来るだけ、ぱらりにして助炭に擴げ、一つかみ程宛、両手の平の間に葉をはさみ、両手の平にて、葉を擦り合せながら落す、蒸葉が乾燥しボリボリと折れる様になつたら揉むのを止め、五、更にしばらく乾燥し香氣を増させ、保存にたまるに様

する。助炭の上で攝氏（七〇度乃至八〇度）加熱しながら揉むのが良いが、此の設備が面倒なら揉み初めから、揉み終り迄、板の上で右記の様に揉み乾燥する時のみ炭火の上に笊、又は適當な容器に入れて、乾燥させても良い。乾燥溫度は攝氏七〇度乃至八〇度以下が良いと思ふ。

### 製品

色澤、風味、形態共に茶に似たものとしては、エゾキヌヤナギ、ナ、カマド、ハルニレ、ヤマザクラ、ヤマグワ、其他の順で還元型ビタミンCを前記五種類の製品について定量した處、

エゾキヌヤナギ	一七二、九〇 mg %	（百gの代用茶中ビタミンC 一七二、九〇 mg）
ナ、カマド	一二六、〇一 mg %	
ヤマザクラ	五八、〇八 mg %	
ヤマグワ	五一、九九 mg %	
ハルニレ	三七、一七 mg %	

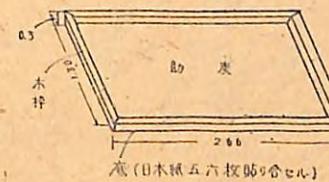
であつた。勿論興奮剤としてのテインはいづれにも含まれて居らないが、以上五種類代用茶はビタミンC（還元型）の含有量多く、色澤、風味等殆んど茶に變りなく、代用茶としては上等のものと思はれる。参考迄に還元型ビタミンCにつき

一言すれば、ビタミンCには酸化型と還元型とあつて、ビタミンCの總量は兩種ビタミンCの含量であるが、酸化型ビタミンCは無效との説もあり、又酸化型ビタミンCの定量はいさゝか繁雑なるため行はなかつた。以上は一、二回の試験的製造よりまとめたものにして、誠に難駭にすぎるきらいはありますが、出来るだけ葉の柔い中に作らねばならないものなる故、取急ぎ試験結果をまとめたもので急場の間に少しでも役立てば幸ひと思ひます。

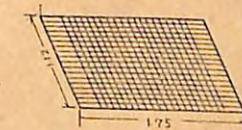
焙 蘆 及 助 炭 論 圖

(木 葉 一 例 2 本) 烘 煙 量 一 分 (200g)  
(鋸 大 級 1 尺)

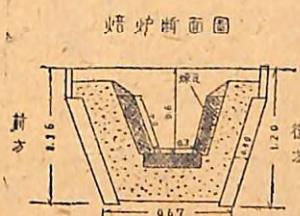
第 一 圖



金 网



鐵 板



第 二 圖  
焙 蘆 見 取 圖

