

仕 様 書

1. 事業主体 農事組合法人 川根美味しいたけ
2. 工事名 農事組合法人 川根美味しいたけ 荒茶加工施設整備工事
3. 工事箇所 榛原郡川根本町地名218
4. 概要
- 生葉収量 茶園面積 31.4ha
 (秋番茶) 生葉収量 161,646 kg (8,082 kg/日)
 工場稼働日数 20日 (1日の稼働時間 18時間)
 ライン規模 緑茶製造ライン 120K 2ライン 1系列 (生葉処理量:480 kg/h)
 処理能力 1日の生葉処理量 8,640 /日以上

各工程の機械仕様

工程	番号	機械名	台数	仕 様
生葉工程	1	生葉計量装置	1 台	1. 斤量最大6,000kgの仕様であり、1kg単位での計測が可能な事 2. パソコンへ重量表示される仕様である事 3. 【既設】トラックスケール用ピットを利用する事
	2	生葉受入システム	1 台	1. 端末機により、受入・伝票発行・集計処理が可能である事 2. 生産履歴ソフトが搭載されている事
	3	生葉評価装置	1 台	1. 生葉の全窒素・総繊維・水分を自動分析できる事 2. 分析したデータを生葉受入システムに自動取入が可能な事
	4	生葉管理装置	1 式	1. 【既設】生葉自動コンテナを使用する事 2. 【既設】生葉受入装置・切葉取り機・生葉カッター および 生葉室内輸送機を利用する事
蒸熱工程	5	蒸気発生装置	1 台	1. 製茶機械の処理能力に見合った蒸気発生能力がある事 2. エコノマイザーが設置されている事 3. 電気給水機能を有し、自動給水である事 4. 管体が全てアルミメッキされている事 5. ガス(LPG)を熱源とする事 6. 安全装置を複数有している事
	6	生葉流量計測装置	1 台	1. 製茶機械の処理能力に適する生葉を供給できる事 2. 数値がデジタル表示されていて、操作が容易である事 3. タッチ式液晶画面の制御盤が設置されている事
	7	蒸機	1 台	1. 生葉500kg/毎時以上を良質に蒸熱処理ができる能力・機能を有する事 2. 各部の回転はインバーター調整にて変速できる事 3. 胴回転・攪拌回転・胴傾斜が調整できる事
	8	冷却装置	1 台	1. 製茶機械の処理能力に適する蒸した葉をファンにて冷却できる事 2. ネットはステンレス製である事
	9	蒸葉処理装置	1 式	1. 【既設】グリーンモア・過熱エンジン・蒸葉処理機(火炉本体含) および 付帯輸送機を使用する事 ただし 熱源であるガス(LPG)にて使用できる事
葉打・第一粗揉工程	10	葉打機	1 台	1. 流動式である事 2. 葉さばきのよいオール葉浚い仕様である事 3. 胴は前・後開胴であり、フラット樹脂胴である事 4. 風量・主軸回転がインバーター制御である事 5. ガス(LPG)を熱源とし、処理能力に見合う熱風発生装置を装備する事 6. 水分計測機能を装備し、水分管理による風量制御が可能である事
	11	第一粗揉機	1 台	1. タッチパネル式制御盤であり、マイコン制御である事 2. 弱圧揉手である事 3. 胴は前・後開胴であり、ダク樹脂胴である事 4. 風量・主軸回転がインバーター制御である事 5. ガス(LPG)を熱源とし、処理能力に見合う熱風発生装置を装備する事 6. プール計量はロードセル計量方式である事

工程	番号	機械名	台数	仕様
粗揉工程	12	粗揉機	2台	<ul style="list-style-type: none"> 1. タッチパネル式制御盤であり、マイコン制御である事 2. 揉り込み型揉手である事 3. 胴は前・後開胴であり、底 および 後はダク樹脂胴である事 4. 風量・主軸回転がインバーター制御である事 5. ガス(LPG)を熱源とし、処理能力に見合う熱風発生装置を装備する事 6. 水分計測機能を装備し、水分管理による制御が可能である事
	13	揉捻機	4台	<ul style="list-style-type: none"> 1. ステンレス揉盤である事 2. 円錐・揉圧盤間の高さ調整ができる事 3. タッチパネル式制御盤であり、自動移動分銅による4段階制御ができる事 4. 掃き込みブラシは脱着式である事
中揉工程	14	第一中揉機	1台	<ul style="list-style-type: none"> 1. タッチパネル式制御盤であり、マイコン制御である事 2. 揉り込み型揉手である事 3. 胴は前・後開胴であり、底竹胴である事 4. 風量・主軸回転がインバーター制御である事 5. ガス(LPG)を熱源とし、処理能力に見合う熱風発生装置を装備する事 6. 乾燥効率のよい固定胴・天井開放型の中揉機である事
	15	第二中揉機	2台	<ul style="list-style-type: none"> 1. タッチパネル式制御盤であり、マイコン制御である事 2. 揉り込み型揉手である事 3. 回転型中揉機であり、集塵装置(サイクロン)付である事 4. 風量・胴回転がインバーター制御である事 5. ガス(LPG)を熱源とし、処理能力に適したガス火炉を装備する事 6. 水分計測機能を装備し、水分管理による制御が可能である事
	16	中火茶混合装置	1台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 中火茶混合装置として【既存】揉捻機1台を使用する事 2. 【既設】輸送機について、利用可とする
	17	中火茶選別装置	1台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 赤棒取り用として【既設】風力選別機を使用する事 2. 【既設】輸送機について、利用可とする
	18	乾燥装置	1台	<ul style="list-style-type: none"> 1. モガ茶製造時、第一乾燥装置として【既設】落合式乾燥機を使用できる事 2. 【既設】輸送機について、利用可とする
精揉工程	19	中火茶分配装置	1台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 製茶機械の処理能力に見合った装置である事 2. 中火茶はロードセルによる計量である事 3. 精揉機4台に対して、自動的に均一分配ができる事
	20	精揉機	4台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 120K型である事 2. 自動投入・自動取出・自動分銅加圧・自動釜温度調整・自動点火が可能である事 3. 揉手回転はインバーター制御である事 4. 【既設】輸送機について、利用可とする
乾燥・仕上工程	21	乾燥機	1台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 製茶機械の処理能力に見合った規模とする事 2. キャタピラ式を採用している事 3. 流量調整用のホッパー等が付属している事 4. ガス(LPG)を熱源とし、処理能力に見合う熱風発生装置を装備する事 5. 掃除が容易であり、埃の集塵にも配慮された設計である事 6. 【既設】輸送機について、利用可とする
	22	仕上工程装置	1式	<ul style="list-style-type: none"> 1. 【既設】切断機・複合仕上機・色彩選別機・合組機・結束機を使用する事
	23	大海袋詰装置	1台	<ul style="list-style-type: none"> 1. 投入口への大海セット、振動袋詰め、計量投入まで全て自動で行える事 2. 集塵装置 及び 袋詰機専用コンプレッサーを有する事

工程	番号	機械名	台数	仕様
附帯工事 関連	24	電気工事	1 式	1. 製茶機械の稼働に必要な電気配線工事を行う事 2. 【既設】高圧受変電設備 及び 配電盤を利用する事
	25	ガス設備	1 式	1. ガス(LPG)バルクタンクを設置する事 2. 各燃焼機器が十分な能力を発揮できる配管径で施工する事
	26	配管工事	1 式	1. 必要な配管径にてボイラーへの給水配管を施工する事 2. 掃除・製茶機械稼働に必要な個所にエア配管を施す事
その他	27	ベルトコンベヤ	1 式	1. 各工程で十分な搬送能力を有する事 2. 食品対応の樹脂ベルトを使用している事
	28	垂直バケット	1 式	1. 各工程で十分な搬送能力を有する事 2. 掃除が容易である様、掃除扉等を各部に取付ける事 3. メンテナンスがし易い構造である事
	29	振動コンベヤ	1 式	1. 各工程で十分な搬送能力を有する事 2. メンテナンスのし易い構造をしている事
	30	工場設計全般		1. 安全に配慮した設計である事 2. 騒音防止に配慮した設計である事 3. 衛生管理に配慮した設計である事 4. 省エネルギーに配慮した設計である事 5. 労働安全衛生規則を遵守した規格である事
	31	アフターケア		1. 必要に応じて修理等のアフターケアをする事