

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	成分分析と生理機能評価に基づく静岡県産抹茶の特徴付け				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	熊澤 茂則
	研究分担者	所属・職名	食品栄養環境科学研究所 茶学総合研究センター・特任教授	氏名	中村 順行
		所属・職名	静岡県農林技術研究所 茶業研究センター・上席研究員	氏名	土屋 雅人
		所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	本田 千尋
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	熊澤 茂則

講演題目	成分分析と生理機能評価に基づく静岡県産抹茶の特徴付け
研究の目的、成果及び今後の展望	<p>1. 研究の目的</p> <p>現在、抹茶は世界的に需要が伸びており、日本からの輸出量も毎年増加している。そのため、近年、静岡県内でも抹茶の生産量は急増している。静岡県産抹茶のブランド化を図るためには差別化が重要であるが、他県産の抹茶と比較した静岡県産抹茶のデータは少ない。そこで、本研究では、まず静岡県内で生産された一番茶（5月頃摘採）、二番茶（6月頃摘採）、秋冬番茶（9～10月頃摘採）の抹茶についてカテキン類やアミノ酸等の成分分析を行い、市販されている他県産抹茶と比較した。さらに、同じ静岡県産抹茶について官能検査を行い、収穫時期による味の差異を検討した。</p> <p>2. 研究成果</p> <p>(1) 抹茶の成分分析</p> <p>国内で市販されている抹茶 62 種類の化学成分を分析した。次に静岡県産の抹茶 25 種類を対象に、カテキン類、カフェイン、アミノ酸について定量分析を行った。その結果、静岡県産の一番茶抹茶のアミノ酸量は、他県産と比較すると、やや低かった。また、栽培の際の被覆の程度を示すとされている EGCg/EGC 比も低い傾向であった。</p> <p>(2) 抹茶の官能検査</p> <p>静岡県産抹茶を 90℃の熱水で抽出し、12 人の一般人を対象とした官能検査を実施した。官能検査では旨味について回帰分析により収穫時期ごとの判別が可能であることが明らかとなった。重回帰分析により算出した判別率的中率は、一番茶と二番茶間で 68%、二番茶と秋冬番茶間で 62%、一番茶と秋冬番茶間で 87%であった。</p> <p>3. 今後の展望</p> <p>静岡県産抹茶は、他県産抹茶と比較してアミノ酸量が低い傾向が見られた。そのため、今後、静岡県産抹茶の高品質化を図るためには、さらに遮光性の高い被覆資材を用いる等の工夫が必要であることが判明した。静岡県産抹茶のほとんどが「やぶきた」を原料としているため、茶の品種と成分との関連性についても比較することで、他県産との差別化を図ることができると思われる。</p>