

# 被覆チャの低温貯蔵による覆い香発揚の効果

## [研究のねらい]

- ・茶の需要喚起には消費者の五感や感性に強くアピールする個性ある茶作りが欠かせない。
- ・玉露は1835年頃、京都府宇治において被覆栽培から発展した日本独特の茶で、濃緑で冴えのある外観、うまみとくを備えた深みのある味わいは日本茶の中で最高級茶とされる。
- ・近年、玉露のもう一つの特徴である青海苔様といわれる覆い香の不足が関係者から指摘され、覆い香を強く発揚させる新しい技術の開発が求められている。
- ・そこで、覆い香の発揚技術としてはこれまで報告がない生葉貯蔵条件の影響を検討し、被覆栽培した生葉の貯蔵温度と時間が覆い香の発揚やその関連成分に及ぼす影響を明らかにする。



写真 静岡県岡部町 玉露園遠景

## [研究の成果]

- ・被覆栽培した一番茶の生葉を低温で一定時間貯蔵することにより、覆い香が強く発揚し(図1)、覆い香の主たる香気成分であるジメチルスルフィド(Dimethyl Sulfide :DMS)とその前駆物質であるメチルメチオニンスルフォニウム(Methyl Methionine Sulfonium: MMS)が増加する(図2,3)。
- ・生葉の貯蔵温度が5 程度の低温条件では、50~100 時間に覆い香の発揚のピークが現れる。貯蔵温度はより低温が望ましいが15~20 以下であれば、24~50 時間で、その効果が期待される。
- ・高温での貯蔵では短時間にDMS,MMSが減少し、覆い香も希薄となり、逆に葉傷み臭、むれ臭などの欠点が生じる。

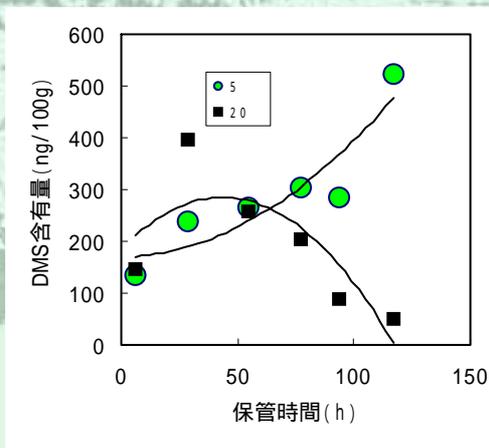


図2 貯蔵条件が覆い香の主要成分であるジメチルスルフィドに及ぼす影響

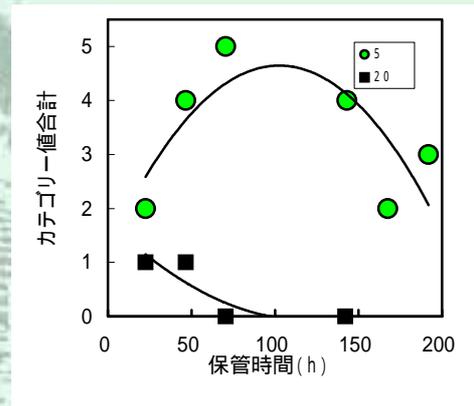


図1 貯蔵条件が覆い香の発揚に及ぼす影響  
カテゴリー値合計が大きいほど覆い香は強い

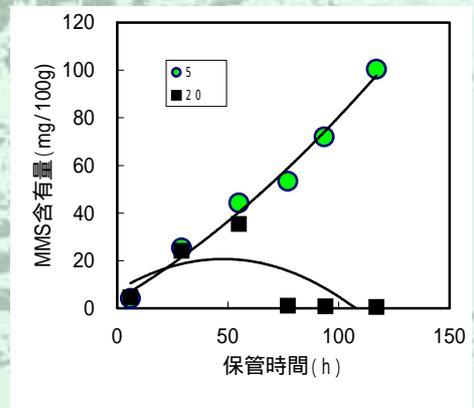


図3 貯蔵条件が覆い香の前駆物質メチルメチオニンスルフォニウムに及ぼす影響

生じる。  
・特に、被覆栽培茶は葉傷みを生じ易いので、大量の生葉を貯蔵する場合は、茶温の上昇に注意する。