

生葉保管による香りの強化

[研究のねらい]

- ・「やぶきた」偏重、製造技術の平準化により産地の特徴が薄らいでいると言われ、さらに、消費者ニーズの多様化にともない、香りに特徴のある茶への関心が高まっています。
- ・現在、山間地を中心に、釜炒り茶や半発酵茶など香りに特徴のある茶作りが試みられています。
- ・香気発揚のための生葉処理(萎凋処理等)は勘に頼るところが大きく、再現性のある技術として確立されていません。

[研究の成果]

- ・生葉を保管することにより、これまでの煎茶とは異なる花様、果実様香気の発揚が可能となります。
- ・「香駿」「おくひかり」「さやまかおり」は保管による香気発揚に向く品種であることが明らかとなりました。(図1)
- ・生葉保管条件は比較的低温(15℃)が常温(20~25℃)にくらべ適しており、保管時間は16から24時間が適すと考えられます。(図2、3)

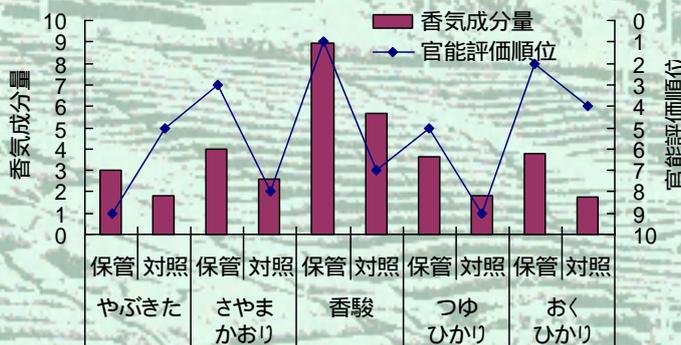


図1 生葉保管した荒茶の官能評価順位と香気成分量の品種間差異
香気成分量は10成分の合計値で内部標準に対する比-ク面積比で表示

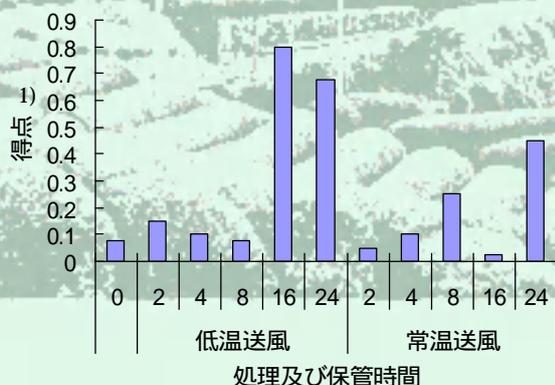


図2 生葉保管温度、時間の異なる荒茶の官能評価得点
1)満点を1点とした得点

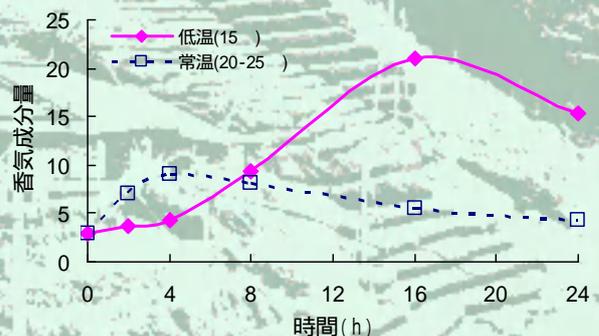


図3 生葉保管温度、時間の異なる荒茶の香気成分量
香気成分量は10成分の合計値で内部標準に対する比-ク面積比で表示