

ほんのり甘い香りの「静岡型発酵茶」

〔研究のねらい〕

- ・近年、本県農業の基幹作物である茶は、リーフ茶の消費低迷に伴い生産量、生産額ともに低下傾向にあり、静岡県では「需要創造型茶業の構築」を政策課題として茶業振興に取り組んでいる。
- ・一方、豊かな香りや健康効果を打ち出した茶商品の人気は高く、消費者調査でも香りと健康に対するニーズは高い。
- ・そこで、茶農家の収益向上及び関連企業の業績向上を図るため、新たな需要創造が見込める豊かな香りと健康効果を併せ持つ「静岡型発酵茶」を開発する。

〔研究の成果〕

1 「静岡型発酵茶」とは

「静岡型発酵茶」は、緑茶の味の良さを活かしつつ甘い花の香りを発揚させ、健康効果は抗潰瘍性成分であるMMSを含有する、今までにない新しいタイプの発酵茶

※MMS：メチルメチオニンスルホニウム
(ビタミンU：抗潰瘍性成分)



写真 静岡型発酵茶の外観と水色

2 静岡型発酵茶の製造工程



緑茶用品種＋被覆

- ・品種は「さやまかおり、香駿」などが適する。
- ・被覆は遮光率 85%の資材で、10～15 日間行う。



攪拌処理

- ・低温静置 1.5 時間後から、1 回当たり 30 分、2 時間間隔で 2 回行う。



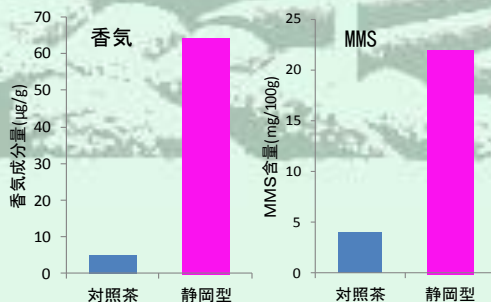
低温静置処理

- ・15℃で 12 時間行う。



- ・蒸し製よりも香気は高まる。
- ・仕上げは茎を除去し、軽く再乾燥を行う。

3 静岡型発酵茶（試作茶）の香気とMMS含量



※対照茶：蒸し製緑茶、静岡型：静岡型発酵茶試作茶
香気成分量はインドール等主要な 15 成分の合計値

- ・香気成分量は対照茶の約 20 倍に、MMS 含量は約 5 倍 (22mg/100g) に増加した。
- ・官能審査では、甘い花様の香りと爽快なうま味があり、色沢・水色は鮮緑色であった。
- ・消費者の嗜好調査では、7 割が「おいしい」と評価し、8 割が購入意向を示した。
- ・コンセプト調査により、20 代～40 代の女性が主要な販売ターゲットであることが明らかとなった。

図 試作茶と対照茶との香気成分量及び MMS 含量の比較

問い合わせ先 栽培育種科(育種) 0548-27-2682
代表 0548-27-2880
E-mail: ES-kenkyu@pref.shizuoka.lg.jp