

世界文化遺産富士山に1年間貯蔵した茶の品質評価

[研究のねらい]

- ・茶の熟成(後熟)は、てん茶や玉露で行われている例があり、青臭みが消え、香味がまろやかになるなどのことが言われている。煎茶についても静岡県内で洞窟や高地を利用した取り組みもある。
- ・しかし、自然環境を利用した茶の熟成に関する科学的な知見はなく、富士山頂のような特殊な場所に貯蔵した茶に関する報告はないことから、官能評価と成分分析により品質を調査した。

[研究の成果]

- ・緑茶(普通煎茶)、半発酵茶、紅茶をアルミ袋に入れ、窒素ガスを充てんし、富士山測候所の倉庫内に約1年間貯蔵した。
- ・官能評価では、富士山と平地(茶研センター恒温器・0~8℃保管)の茶に差はなかった。
- ・成分分析では、富士山の緑茶では、カテキン(渋味)やカフェイン(苦味)が減り、アミノ酸(うま味)が増え、半発酵茶では、香り成分(花系の香り)の量が多く、紅茶では成分の違いははっきりとしなかった。



結果

