

静岡県試験研究 10大トピックス①

タイトル	甘い花の香りの「静岡型発酵茶」を開発	研究期間	平成 23～25 年度
研究所 所 属	農林技術研究所 茶業研究センター 栽培育種科	補職名	科長
		研究者名	鈴木康孝
		問合せ先	0548-27-2880
研 究 概 要	<p>【背景・ねらい】</p> <p>本県農業の基幹作物である茶は、近年、リーフ茶の消費低迷に伴い生産量、生産額ともに減少している。一方、消費者の香り与健康に対するニーズは高く、ニーズに合った茶商品の提供が求められている。</p> <p>そこで、茶の新たな需要を創造するために、豊かな香りと健康効果を併せ持つ「静岡型発酵茶」を開発した。</p>		
	<p>【成果の内容・特徴】</p> <p>1 摘採前に被覆処理（遮光率 85%、11 日間）した生葉を、収穫後に攪拌処理と低温静置し、さらに、釜炒りを行って製造することにより、甘い花の香りを安定的に発揚させるとともに、胃潰瘍や十二指腸潰瘍を予防する抗潰瘍成分であるメチルメチオニンスルホニウム（MMS）含量を増加させる製法を開発した。</p> <p>2 この製法により、主要香気成分量は従来の緑茶の約 20 倍に、MMS 含量は約 5 倍に増加する。</p> <p>3 消費者を対象とした試作茶の嗜好調査では、回答者の約 7 割が「おいしい」と評価し、8 割が購入意向を示している。</p> <p>4 平成 25 年度に 8 名の生産者が静岡型発酵茶を生産し、一部小売りを開始した。</p> <p>【成果の活用・留意点】</p> <p>1 本製法により、二番茶、秋冬番茶においても甘い香りの発揚を確認しているため、価格の低迷している二番茶以降の茶の需要喚起が期待できる。</p> <p>2 静岡型発酵茶のコンセプトに対して、20 代～40 代の女性が最も高い関心を示し、飲用希望も高いことから、この階層が本製品の主要な販売ターゲットであると考えられる。</p>		



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。

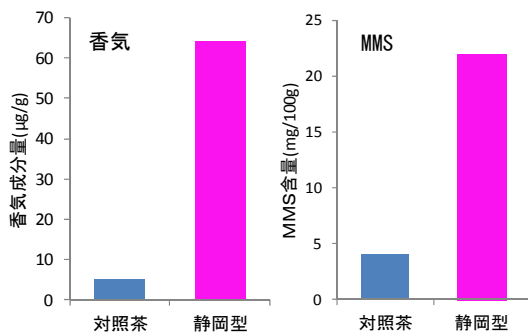
低温静置処理

- 15℃で 12 時間行う。

釜炒り製法

- 仕上げは茎を除去し、再乾燥を行う。

図 1 静岡型発酵茶の製造方法



※対照茶：蒸し製緑茶、静岡型：静岡型発酵茶試作茶
 香氣成分量はインドール等主要な 14 成分の合計値

図 2 試作茶と対照茶との香氣成分量及び MMS 含量の比較



図 3 静岡型発酵茶