

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	成分分析に基づく静岡県産抹茶の特徴付け				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	熊澤 茂則
	研究分担者	所属・職名	食品栄養環境科学研究院 茶学総合研究センター・特任教授	氏名	中村 順行
		所属・職名	静岡県農林技術研究所 茶業研究センター・上席研究員	氏名	土屋 雅人
		所属・職名		氏名	
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・教授	氏名	熊澤 茂則

講演題目	成分分析に基づく静岡県産抹茶の特徴付け
研究の目的、成果及び今後の展望	<p>1. 研究の目的</p> <p>現在、抹茶は世界的に需要が伸びており、日本からの輸出量も毎年増加している。そのため、近年、静岡県内でも抹茶の生産量は急増している。静岡県産抹茶のブランド化を図るためには差別化が重要であるが、他県産の抹茶と比較した静岡県産抹茶のデータは少ない。そこで、本研究では、まず静岡県内で生産された一番茶（5月頃摘採）、二番茶（6月頃摘採）、秋冬番茶（9～10月頃摘採）の抹茶についてカテキン類やアミノ酸等の成分分析を行い、市販されている他県産抹茶と比較した。さらに、抹茶の品質に大きく影響を与える被覆条件とアミノ酸量との関連性を考察した。</p> <p>2. 研究成果</p> <p>(1) 抹茶の成分分析</p> <p>国内で市販されている抹茶 62 種類と静岡県産の抹茶 25 種類について、一番茶、二番茶、秋冬番茶に分けてカテキン類、カフェイン、アミノ酸の定量分析を行った。その結果、静岡県産の一番茶抹茶のアミノ酸量は、14.9～52.1 mg/g であり、他県産と比較すると、やや低い傾向であった。</p> <p>(2) 被覆条件とアミノ酸量との関連性</p> <p>被覆条件を変えて栽培した碾茶についてアミノ酸量を定量したところ、被覆資材や被覆日数では大きな違いは見られなかった。一方、遮光率 98%の碾茶ではアミノ酸量は 18.7 mg/g、遮光率 85%の碾茶のアミノ酸量は 9.6 mg/g と約 2 倍の違いが認められた。</p> <p>3. 今後の展望</p> <p>静岡県産抹茶は、他県産抹茶と比較してアミノ酸量が低い傾向が見られた。今後、静岡県産抹茶の高品質化を図るためには、さらに遮光性の高い被覆資材を用いる等の工夫が必要であることが判明した。静岡県産抹茶のほとんどが「やぶきた」を原料としているため、茶の品種についても検討をすることで、さらなる差別化を図ることにつながると思われる。</p>