

目的 緑茶をいれる場合、使用する水により、その味が左右されることは周知のことである。カルシウムイオン水は健康保持のための有効な飲料とされている。そこで今回は水道水を電解して得たカルシウムイオン水を用いて緑茶をいれた場合の影響即ち茶の水色、ビタミンC溶出量、タンニン溶出量、香味などの関与をしようべカルシウムイオン水が緑茶に適するか否かを検索する目的で本研究を行った。

方法 市販煎茶「滴翠」(静岡産)を試料とし、その4子を精秤し越谷、小平の水道水をそれぞれ電解して得たイオン水(イオニカ1W707にて電解)を用い80°Cで200 mlを加えて1分間抽出し、3回反覆して検液とした。これらの検液について色差計(日本電色工業ND-10/DP型)にて色調を、ヒドラジン法にてビタミンCをFolin Denis法にてタンニンをそれぞれ測定した。香味については官能検査を行った。

結果 ①カルシウムイオン水は水道水に比し硬度が高い。②使用したイオン水はpH9.7で水道水の略、中性に比しかなりアルカリ性を示している。③蒸留水を用いた浸出液を基準として各イオン水、各水道水の浸出液色差を測定した結果、イオン水で11.9 N.B.S.であり水道水の9 N.B.S.に比しかなり色差があった。色調は黄緑が強く、これらは何れもpHの影響と考えられる。④ビタミンCを比較するとイオン水では総ビタミンが少く更に酸化型が多いため、人体に最も有効な還元型ビタミンCは普通の水道水で浸出した場合よりも、かなり少い。⑤タンニンの溶出はイオン水が水道水よりやや多い。⑥香味は水道水浸出茶の方が好まれた。総合するとイオン水の緑茶への利用は余り適しなないと考えられる。