

大妻女大：矢野とし子、岡本順子、大森正司、聖カタリナ短大：加藤みゆき、
三井農林：[○]原 征彦

【目的】紅茶水色成分としてはテアフラビンとテアルビジンが知られており、上質の紅茶にはテアルビジンが多く含まれている。テアルビジンは紅茶水色成分の本体と言われながら、その構造については不明のままに残されている。紅茶香気については、単一成分としての紅茶香気の本体は見出されていないが、上級紅茶にはリナロールよりもリテンションタイムの早い成分が多く含まれていると言われている。今回はインドネシアセレベス島において初めて商業用紅茶が生産されたところからその成分について分析し、風味の特徴を明らかにした。

【方法】セレベス島マリノにおける三井農林（株）圃場で茶葉を一芯三葉で摘採後、50～60%まで萎凋（20～24時間）し、常法により製茶した。この試料3gを200mlの熱湯で浸出して官能審査後メチルイソブチルケトン（MIBK）ブタノールで順次抽出して水色成分の分析を行った。香気成分については堀田らの方法を参考に連続抽出法により抽出した。これをPEG-20Mキャピラリーカラムを用いて分析し、島津GC-MS（QP1000A）を用いて同定した。呈味成分については高速液体クロマトグラフィーによりアミノ酸を分析した。

【結果】①官能審査による所見では水色は濃く、香気は軽く、味はマイルドであるとの評価であった。

②水色の380nmにおけるO.Dは、セイロン 0.326、ダージリン 0.175、アッサム 0.341、キーモン 0.210、に対し、セレベス紅茶は 0.289であった。テアフラビン含量は相対的に高く、また香気成分においてもリテンションタイムにおいてリナロール前後の割合の調和がよくとれており、官能審査所見を裏づける結果であった。