

目的 日本の茶の80%は緑茶である。しかし、近年、半発酵茶としてのウーロン茶の消費が急速に伸びつつある。また発酵茶としての紅茶も消費されている。このような発酵茶は茶葉に存在している酸化酵素による発酵である。これに対し、茶にはタイのミエン茶や中国雲南で生産されるプアール茶のごとく、茶葉の酵素を加熱により失活させた後、微生物による発酵過程を経て製茶する、いわゆる後発酵茶も存在する。日本にも、このような茶が古くから各地に存在していたといわれている。高知県の碁石茶、徳島県の阿波番茶、愛媛県の黒茶、富山県の黒茶が現存する日本の後発酵茶である。

演者らは、これらの後発酵茶のうち、四国の碁石茶、阿波番茶、黒茶の製茶途中の微生物相について若干の検討を加えた。

方法 製茶途中の茶葉を小片にして殺菌水中に入れて、その懸濁液をカビ・酵母用培地と細菌用培地上に撒き、培養後出現した集落から分離を行った。この分離菌を同定のための供試菌とした。

結果 ①カビ付け過程を経過する碁石茶、黒茶で *Aspergillus* の存在が認められたが、その他の糸状菌も存在した。②碁石茶、黒茶では *B. coagulans* と推定される菌が認められ、阿波番茶では、乳酸球菌の存在が推定された。

- 参考文献 1) 宮川金二郎：日本家政学会誌, 42, 545 (1989)  
2) 岡田 早苗：東農大農学集報 p. 269 (昭和58年)