

嫌気処理茶（ギャバロン茶）を応用した料理の特徴

大妻女大家政 岡本順子[○]小松妙子 大森正司, 目白短大生活 矢野とし子
野茶試 袴田勝弘 岩浅潔

〔目的〕嫌気処理をして得た茶（ギャバロン茶）はその製法上、多少のむれ臭ともいうべき異臭を生じて来る。成分的にはγ-アミノ酪酸（GABA）とアラニンが普通煎茶よりも10数倍多く蓄積したもので、他の成分では大差がみられないものである。ギャバロン茶には血圧上昇抑制作用が認められたことから、この茶を様々な形で摂取できれば通常の食生活で、血圧上昇を抑制する事が可能となるものと考えられる。今回は各種刊行物より茶を応用した料理献立を収集し、これにギャバロン茶を応用して、その特徴について考察した。

〔方法〕資料：日本のお茶Ⅰ～Ⅲ（ぎょうせい）、茶の文化（淡交社）、お茶のきた道（NHK）、ティーロードに行く（テレビ静岡）、くつろぎの茶（朝日新聞社）など約30編を参考に、この中から献立約300種を選択した。操作法：①この献立中茶の利用部分をギャバロン茶に変え、官能的に風味を審査した。②献立で用いられた茶について、その一般的種類、発酵度による種類、製法による種類、利用形態、地域、調理法、利用法などについて調査した。

〔結果〕①茶の利用形態としては浸出液としてが60%、抹茶として20%、団茶として3%、生葉として2%、茶殻の利用2%であった。不発酵茶の利用が大半であったが、紅茶の利用も30%ほど認められた。②利用法としては汁物としてがもっとも多く、次いで飯物、煮物、ゆで物の順であった。又操作法では計量、盛りつけ、混合、切断、攪拌などが多く用いられていた。高血圧食献立の特徴としては食塩摂取の調節、エネルギー摂取の調節、栄養のバランス維持などがあるが、ギャバロン茶を応用することにより、官能的にも嗜好と合うものであった。