

ミャンマーの後発酵茶(ラペ・ソウ)に存在する微生物の特徴とその同定  
 大妻女大家政○田村朝子, 齊藤ひろみ, 高島希誉香, 小坂部利恵,  
 大森正司, 香川大教育 加藤みゆき, 常磐会短大 難波敦子,  
 鈴鹿医療技術大 宮川金二郎

目的 茶の分類には、不発酵茶の緑茶、発酵茶の紅茶、ウーロン茶、後発酵茶が存在する。この後発酵茶には、好氣的発酵茶のプアール茶、嫌氣的バクテリア発酵茶であるタイのミヤン、阿波番茶、竹筒酸茶Ⅰ型および好氣的発酵・嫌氣的バクテリア発酵の2段階発酵茶である碁石茶、石鎚黒茶、竹筒酸茶Ⅱ型が存在する。今回は、嫌氣的バクテリア発酵茶のミャンマーのラペ・ソウについてその製造方法ならびにそこに存在する微生物について検討したので以下に報告する。

方法 ミャンマーのラペ・ソウの産地は、シャン州の北と南にある。試料は、この南シャンピングヤ、北シャンナムサンの2か所で各容器の上部と中間よりそれぞれ微生物を分離した。嫌気性菌は、NBGT, VS, NN, BS, LBS, EG, BL培地に、好気性菌は、TS, PEES, TATAC, DHL, 普通寒天培地に接種後、グラム染色、顕微鏡観察、生化学試験を行い、嫌気性菌は属名まで、好気性菌は種名まで同定した。

結果 嫌気性菌は、*Bifidobacterium, Lactobacillus* の乳酸菌など、前年の本学会で報告した竹筒酸茶Ⅰと同様の菌種が検出されたが、全体的に菌数は少なかった。また、好気性菌は、グラム陰性菌として *Enterobacter, Pseudomonas* などが、グラム陽性菌としては *Bacillus, Staphyrococcus, Enterococcus, Lactobacillus* などが分離同定された。