

ラオスの後発酵茶（ミャン）の風味成分の特徴

香川大学教育○加藤みゆき，三好康代，大妻女大家政 大森正司，斉藤ひろみ，
田村朝子，吉村恵美，常盤会短大 難波敦子，鈴鹿医療科学技術大 宮川金二郎

〔目的〕ラオスにおいては、茶を飲む習慣があまりみられない。しかしラオス北部、中国国境近くには後発酵茶（ミャン）を食べている民族が存在する。今回はこのミャンについて製造方法等の調査を行った。そして我々がこれまでに調査してきた後発酵茶（阿波番茶・碁石茶・石鎚黒茶・竹筒酸茶Ⅰ型・ラペソー・タイのミャン）等との風味成分の比較を行い、微生物叢および風味成分の特徴について明らかとした。

〔方法〕1995年8月、ラオス北部のルアンナムター県DON MOON村において、後発酵茶の1つであるミャンの調査を行った。ここよりミャンを持ち帰り、微生物叢および風味成分について検討を行った。微生物については、竹筒の中央よりサンプリングし、ここから嫌気性菌および好気性菌の分離同定を行った。風味成分としては、アミノ酸類，色素成分，香気成分について分析を行った。アミノ酸はOPA法によりHPLCで、香気成分はSDE法によりGC，GC-MSで分離同定を行った。色素成分については、ポリフェノール類を酒石酸鉄法により比色定量し、カテキン類はHPLCにより分析した。また、カフェイン・有機酸類についてもHPLCで分析を行った。

〔結果〕①ラオスのミャンはタイのミャンと比較して製造方法が異なり、嫌氣的発酵をする前に食塩水で洗い、その後漬け込み操作を行っていた。②微生物叢に関しては、多くの嫌気性菌，好気性菌が認められ、生菌数は他の後発酵茶とほぼ同量であった。③アミノ酸含量としては他の後発酵茶に比較して、グルタミン酸の含有量が著しく多い値として認められた。④有機酸含量としては、他の後発酵茶に多く認められている乳酸がラオスのミャンには認められなかった。⑤カテキン含量は非常に少ない値として示された。