

## フィリピンの伝統茶ピトピトの風味の特徴

大森正司\* ○中江美和\* 斎藤ひろみ\* 加藤みゆき\*\*

(\* 大妻女大・\*\*香川大教育)

〔目的〕茶は古くから薬効性、嗜好性が豊かであるが故に広く愛飲されてきた。世界的に見ると緑茶圏の国としては日本をはじめ中国、ベトナム、ミャンマーがあるが、他の多くの国々では紅茶を飲用している。しかし、これらの国々をつぶさに観察すると、これら緑茶、紅茶、ウーロン茶以外にも様々なその地域だけに伝統的に伝わる茶の存在することを垣間見ることができる。一般的にこのような茶はハーブ又は漢方的薬効を有しており、頭痛に、腰痛に、外傷に、と利用している。そして、これらの茶はその地域において日常的に利用され、その地域の食文化上にも大きな役割を演じている。今回はフィリピンに伝承されるピトピトについて実験し、知見が得られたので報告する。

〔方法〕①試料、ピトピトおよびピトピトを構成する薬草7種マンゴー、コリアンダー、アニスシード、パンダン、アラガオ、バナバ、グアバを用いた。②各試料の一般成分、アミノ酸、ポリフェノール、カフェイン、有機酸、香気成分について分析した。③各試料の薬効性を明らかにするため、微生物、動物（ラット）への影響を調べた。

〔結果〕①ピトピトに含まれるアミノ酸類は緑茶と比べると概して低い値として示され、中でもメチオニンは検出されなかった。これを完全加水分解すると、グリシン、リジン等の増加することが認められた。またGCによる香気成分の分析ではコリアンダーの精油含量がもっとも高く示された。②ピトピトは微生物の生長を促進し、またラット脳中アミノ酸であるロイシン、イソロイシンの含量を減少させることが示された。