

東南アジアにおける緑茶の製造方法および風味成分の特徴

香川大 ○加藤みゆき，県立坂出商業 三好康代，
大妻女大 斉藤ひろみ 大森正司

〔目的〕日本における茶の大部分は蒸し製の煎茶として多く製造されているが、一部に釜炒り茶と呼ばれる釜炒り製の茶（嬉野茶・玉緑茶）も製造されている。これまでに四国・東南アジアを始めとする後発酵茶の調査中、各地で緑茶が製造され、一般に飲用されていることが明らかとなった。そこで東南アジアにおける茶の製造方法とその風味成分の特徴について検討した。

〔方法〕試料としての茶は、1995、1996年にミャンマーのシャン州・カチン州、ラオス、ベトナム等で入手した物を用いた。これらの地域の緑茶の製造方法について聞き取り調査を行った。風味成分については、呈味成分（アミノ酸・カフェイン・カテキン）色素成分（ポリフェノール）香気成分を測定した。

〔結果〕①緑茶の製造方法は、どの地域においても主に釜炒り製の方法を用いており、乾燥方法は日干乾燥によっていた。②官能検査結果は、日本の緑茶と異なり、香気に日光臭があり、色は若干黄色味を帯び、苦渋味が強く感じられた。③ポリフェノール含量として約15%認められ、カテキン含量としては約7~8%存在していた。④アミノ酸含量は、日本の緑茶同様テアニンがその多くを占めていた。