

茶壺に保存した碾茶の風味の変化

○木下朋美、塩田淳子、田中直義*、加藤みゆき**、大森正司、石山宗幽***
大妻女子大学、* 共立女子短期大学、** 香川大学、*** 日本茶道院

<目的> 茶道には口切という行事がある。これは5月の新茶から作った碾茶を茶壺に入れ山中で保存したものを、その年の秋に初めて茶壺の口を切り、碾茶を石臼で挽いてその抹茶を頂くものである。こうして後熟させた抹茶は味がまろやかで美味しさが増すとされている。このことを物理化学的分析から明らかにすることを目的として実験を行なった。

<方法> 試料には新茶を碾茶にしたもの、その碾茶を茶壺、冷凍、冷蔵でそれぞれ半年間保存したものをを用い、石臼で挽いて抹茶にして試料とした。茶壺は静岡及び秩父の山中（標高 600~800m）に数年間繰り返し保存した。まずこれら試料を用いて薄茶、濃茶として官能審査を行なった。抹茶そのものは色差計で外観測定を行い、レーザー解析式粒度分布測定装置による粒度分析と共に、走査電子顕微鏡により観察、及び電子スピン共鳴（ESR）によるラジカルの測定を行なった。化学成分として酒石酸鉄法によるポリフェノールの定量、ソモギー法による糖の定量、ニンヒドリン法、HPLCによるアミノ酸の定量及び微量固層抽出法（SPME）による香気成分の定量を行った。

<結果> ①薄茶、濃茶として官能審査を行なった結果、茶壺に保存したものは香り、味がまろやかで優れているとの評価であった。また粒度分布が比較的大きいほうが美味であった。②抹茶外観色は多少濃くなっていたが、ポリフェノール、アミノ酸類の変動は少なかった。③ESRによる測定の結果では、茶壺に保存したもののほうがラジカル量は減少する傾向であった。④香気成分は青葉アルコール類が減少し、リナロールなどの増加が認められた。