

A-79 村上茶の特質—その香りと味について—  
新潟大教育 ○佐藤スミ子 丸山純子

目的 村上茶は元和年間(1624)に村上藩の大年寄役である徳光屋覚左衛門が伊勢参宮の時宇治から茶の種を持ち帰り有志に奨励して播種したのが起源とされている。永年にわたる試験研究の結果積雪寒冷地の自然環境に適合した独特の品種にし日本最北の茶処として今日に至っている。製茶法の改善により風味はやわらかくひましま、た甘味と特有の香りがでている。この香味の特色を化学的に解明する。

方法 試料として村上産在来種の煎茶および番茶、一般に飲用されている静岡産やふた種煎茶を用いた。香氣成分は水蒸気蒸留により得G L C分析(F I D, 23% Carbowax 20M, 70~170°C, 1°C/min昇温)により特徴をみた。旨味の主体をなすアミノ酸については水抽出液の加水分解前後をアミノ酸自動分析器により分析した。苦渋味の主体となるタンニン、カフェインについては、農林省茶業試験所による茶の公定分析法により定量した。また10名前後のパネルによる官能検査も行った。

結果 香氣について村上茶は静岡茶にくらべ精油の収量が少なかった。番茶は煎茶よりさらに少なかった。G L Cにおいて低沸点化合物がかなり少なくphenol付近の高沸点化合物が多くみられた。アミノ酸については、Asp, Gluの含量がかなり多く、Ser, Val, Ile, Leu, Tyr, Phe, Lysは少なかった。Theanine, Thr, Gly, Hisは差がみられなかった。タンニン含量はかなり少なく村上茶の特徴がみられた。官能検査においても有意差がみられた。