

市販緑茶の価格とうま味成分の相関に関する一知見

東京家政学院短大 桑野和民 ○谷丸恵美子 桐巻千波 津久井匡紀天

三田村敬男

目的 市販緑茶(以下茶とする)は価格の違いによりうま味も異なり、一般に価格の高いものほどうまいとされている。また、茶のいれ方研究会の報告によると品格の高いものほどテアニン等のうま味成分を多く含んでいるとしている。そこで我々は、価格と品格、すなわちうま味成分含有量との間にどのような相関があるのかを調べ、価格が茶を購入する際のうま味の目安として十分なものであるかどうか、また、ブランド物は価格相応のうま味成分があるかどうかを検討した。

方法 実験-1 茶専門小売店(東京神田)から、100g当り200~3000円の茶5種類を購入し、1:全-N, 2:水溶性-N, 3:テアニン, 4:遊離アミノ酸, 5:カフェイン, 6:タンニン, 7:可溶分、を定量し、価格との相関係数、並びに回帰直線の式を算出した。実験-2 各種ブランド物や別の小売店で購入した30種類(100g当り200~2000円)の茶の1及び2を分析し、実験-1で求めた回帰直線の式に分析値を代入して成分値に見合う価格を算出し、実際の価格と比較した。

結果 実験-1 価格と1~7の成分値との間には、6,7を除いて強い正の相関( $P < 0.01$ )が認められ、特に2では $r = 0.999$ という値が得られた。実験-2 実験-1で求めた回帰直線の式に分析値を代入して算出した価格は、4製品を除いて実際の価格の86%以下であり、マイナスの価格もあってしまったものも4製品認められた。もちろん、1,2の成分値で嗜好品である茶の味を決定することは出来ないが、本実験からは、ブランド物を購入するよりも、信用のおける茶専門小売店で購入した方が良いという結果となった。