

抹茶懸濁液の泡立て操作の解析——モデル系による検討

武庫川女大家政 ○近藤葉穂子 田中佐和子 山下久美子 寺田雅子

目的 いわゆる「抹茶」の味わいは 泡の量、質により異なる。熟練した「お点前」によって得られる風味のよい、安定した泡は どのような液の動きによって形成されるのか解明するために 本実験をおこなった。

方法 試料には抹茶懸濁液及び 0.005% サポニン溶液などを用いた。液の動きを検討するためには 試料に目印を入れて泡立てつゝ、目印を追跡撮影してメモーション分析をおこなった。起泡度は泡立てた後に残った泡の下の液量、泡量などより推定した。

結果 起泡度の増す条件として 液体が上下、左右の動きをして液体と液体の衝突を生ぜしめることが必要である。すなわち 茶せんの動かし方を ①たてに動かす ②横に動かす ③円を描く ④たゞきつける ⑤もち上げる のように区分して検討した結果、①及び②は目印の動きが不規則で泡量も多い。③④⑤は目印の移動も比較的単調であり泡量も少ない。

茶せんの製造工程に従つて 竹の割り方(本数)のちがいや形状別に泡立ちを検討すると、竹を割る本数の多少は泡量の多少とは必ずしも一致しないが、泡の性質との関連は認められる。又 本数のみならず 泡の性質は 茶せんの構造特性に起因すること大であった。