

目的 堆積発酵茶である崑山の黒茶が、萎葉後の堆積過程で成分がどう変わるのか、また堆積過程にどのような微生物が発生するのかが追跡してみたい。崑山の黒茶と類似の製造工程で作られる中国の黒茶類についても同様の検討を行った。更に黒茶と牛乳との飽和物による嗜好調査の傾向もみた。

方法 製造過程中の茶葉成分：崑山の黒茶は、萎葉した茶葉と、堆積7日目、14日目及び、25日目の堆積完了茶葉を乾燥粉碎して試料として、可溶性、可溶性窒素、全窒素、カフェイン、全タンニン、遊高還元糖、遊高アミノ酸の成分分析を行った。

微生物の種類：崑山の黒茶と中国の黒茶の六堡茶、湖南黒茶、普洱茶、沱磚茶、康磚茶、金花茶を試料として、木屑培地、麦芽培地で25°C、37°C、7~14日間培養して発生した菌類について検索した。

嗜好調査：若い人達の嗜好に黒茶があるかどうかという点についてアンケートを実施した。

結果 堆積発酵茶の成分は、堆積日数が増加するにつれて、カフェイン、全窒素以外は大きく減少した。堆積中の微生物は、温度と湿度に影響され、*A. niger* が次第に繁殖して、後期には、*E. chrysivielii* があった。他に糸状菌類の菌の発生があった。中国黒茶は、それぞれ特有の菌がみられた。黒茶の嗜好性は若い人たちにあまり好まれないが、茶研究員には好まれた。