

〔目的〕紅茶の産地は、インド、スリランカ、中国が三大産地として昔から知られている。また風味の特徴として、ダージリン、アッサム、セイロン、キーモンの四種が香りの代表とされ、水色では、セイロン紅茶が鮮紅色を呈し、いわゆる黄金環を形成している。近年日本においても三大産地以外にケニア、インドネシア等からの輸入も増えている。先にインドネシアのセレバス紅茶を用いて実験しその風味の特徴を明らかとした。今回は、イラム紅茶（ネパール）の風味の特徴を明らかとする目的で実験を行い知見を得たので報告する。

〔方法〕1989年にネパールで入手した紅茶を試料として用いた。紅茶3gを熱湯200mlで3分抽出し官能検査を行った。香気としては、SDE法により香気成分を得、GC、GC-MSにより成分を同定し、定量した。色素成分としては、鳥井の方法によるポリフェノールの定量、溶媒分画法によるテアルビジン画分等の分析、およびHPLCによる紅茶テアフラビン類の定量を行った。呈味成分としては、HPLCによるアミノ酸の定量を行った。

〔結果〕官能検査の結果、水色は上級紅茶では濃厚で鮮紅色、下級紅茶では透明感があった。また、上級下級紅茶ともに青い香りを有し、茶がらの色にも青みが存在していた。水色の分析の結果、上級紅茶は下級紅茶より比色値において高い値を示し、ポリフェノール含量も下級紅茶より多く認められた。また、アミノ酸含量としては上級紅茶にアスパラギン酸、フェニールアラニンが比較的多く存在することが認められた。