

目的 茶を浸出する場合、浸出温度は茶成分の溶出に大きく影響し、茶をおいしくいれるための適温が茶の種類によって定められている。しかし、同一濃度で、同一温度の温湯を用いても何人分いれるかという量の多少により浸出時の温度降下は異なり、それが茶成分の溶出程度にかなり影響するものと思われる。そこで、茶浸出量が浸出中の温度降下と茶成分の溶出量、水色、味などのように影響するかと煎茶と紅茶について実験した。

方法 浸出条件は煎茶の場合、茶濃度2%、1人分100ccとして80℃の温湯を用いて90秒、紅茶は2%濃度、1人分150ccとし沸騰水で3分間浸出した。各々について1人分と5人分の浸出を行ない、その間の液温の変化を記録した。浸出液については、水色、タンニン、溶出窒素、可溶分を測定し、味覚官能検査を行なった。煎茶、紅茶ともに、急須を暖めるか否かの条件も加え、夏季及び冬季に以上の実験を行なった。

結果 浸出時の温度降下は煎茶、紅茶とも1人分と5人分の差が大きく、特に急須を暖めない場合その差は顕著で、冬季は特にその傾向が大きい。水色は、急須暖めの有無にかかわらず夏季、冬季とも煎茶は1人分と5人分の差が大で、紅茶はその差が比較的小さい。溶出成分は、タンニン、溶出窒素、可溶分いづれも1人分と5人分の差は大きく、特に急須を暖めない場合にその差が大きい。また、紅茶の方が浸出時間が長いからか、煎茶に比べて量による差は大きい。なお、溶出成分の量は概して冬季より夏季の方が多いが、1人分と5人分の差は夏季、冬季間に大差はみられない。味については、煎茶、紅茶とも、5人分いれた方が危険率1%で有意に濃味が強く感じられた。