

○加藤 みゆき、大森 正司\*、難波 敦子\*\*、宮川 金二郎

香川大教育

\*大妻女大家政 \*\*常磐会短大

「目的」 一般に茶は発酵茶と不発酵茶に分類され、発酵茶には紅茶とウーロン茶、不発酵茶には緑茶がある。発酵茶の中でも紅茶やウーロン茶は前発酵茶と呼ばれ、これに対して後発酵茶と呼ばれる一連の茶がある。中国のプアール茶、タイのミエン、ミャンマーのラペソーなどがそれで、これらは茶葉を一定の期間漬け込む操作が行われ、微生物の作用を受けるのが特徴である。これら後発酵茶と類似した茶が四国の一部に存在し、阿波番茶および碁石茶として知られる。これら後発酵茶を飲用すると独特の風味を有するところから、その成分を明らかにする事を目的として、阿波番茶製造工程でのサンプリングを行って分析、比較考察をした。

「方法」 1990年7月、徳島県勝浦郡上勝町での阿波番茶製造工程各段階から採取して凍結乾燥、試料とした。凍結乾燥試料を粉碎して1gを採取、熱湯100mlで1時間抽出して、ここに含まれるアミノ酸をOPA法によるHPLCで分析した。水色成分については3gを200mlの熱湯で抽出後、同量のMIBK、BuOHで分画、阿南らの方法に準じてHPLCで分析した。香気成分についてはSDE法により蒸留し、GCおよびGC-MSで分離、同定した。カテキン類は酢酸エチルで抽出後、HPLCで分析した。

「結果」 ① 普通煎茶に比べると、遊離アミノ酸含量は少なく、アスパラギン酸、グルタミン酸の含量は比較的高く、アラニンの増加、アルギニン、テアニンの減少することが認められた。② 水色成分についてはテアフラビン類の生成は認められずBuOH画分が比較的濃い状態であった。カテキン類は緑茶や紅茶に比較して少ない値であったが、エピカテキンガレート(ECg)は相対的に高い値であった。