

○ 難波 敦子、 加藤 みゆき*、 大森 正司**、宮川 金二郎*

常磐会短大

* 香川大教育

** 大妻女大家政

「目的」 玉緑茶は緑茶の一種であるが、その形態が球状をしているところからこの名称がある。静岡県 の 緑茶、九州地方の青柳茶や嬉野茶がその代表として知られるが、製造上は蒸し製と釜炒り製に分けられる。緑茶製造用機械はほぼ完成しており、手の動きに似せた粗揉、中揉、精揉操作によって、緑茶は仕上げられるが、玉緑茶も例外ではない。しかしながら、高知県土佐郡大川村においては、今なお手操作で玉緑茶の製造が秘伝として伝承され、行われていることが、実態調査の結果明らかとなった。この玉緑茶を飲用してみると、他の煎茶や玉緑茶とは異なった風味を有しているところから、その特徴を明らかにする事を目的に、製造工程を追って分析、検討した。

「方法」 1990年7月、高知県土佐郡大川村での玉緑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。茶葉の写真撮影後、茶葉5gを100mlの熱湯で1分間抽出後、ろ過、水色濃度を測定した。また、茶葉のアセトン抽出物を阿南らの方法に準じてHPLCで分析した。香氣成分については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 遊離アミノ酸については煎茶と同様に、グルタミン酸、テアニンの含量が高く、また工程と共にテアニンは減少、グルタミン酸は増加することが認められた。
② カテキン類はエピガロカテキンガレート (EGCG) についてエピカテキンガレート (ECG) が多く存在していた。