

大妻女大家政：大森正司、佐藤厚子、岡本順子 目白短大生活：矢野とし子
香川大教育：加藤みゆき 農水省野菜茶試：深津修一、岩浅潔

〔目的〕生茶葉を嫌気処理して得た茶をギャバロン茶といい、γ-アミノ酪酸（GABA）を特異的に多く含有しており、これはギャバロン紅茶、ギャバロンウーロン茶も同様である。これらの茶は本態性高血圧発症ラット（SHR）や人の血圧上昇を抑制すること、また食塩負荷による血圧上昇を抑制し、これがNa排出に関与すること、およびアルコール負荷による血中アルコールの分解を促進すること、などを認め報告してきた。これらの発現機構についてはGABAと他の成分との相乗効果として推定され、経口的に投与されたGABAは胃から速やかに吸収され血液、肝臓、腎臓、脳へ到達し、発現するものと考えられる。今回はギャバロン紅茶の製造を追って分析、知見が得られたので報告する。

〔方法〕1991年、農水省野菜茶試において産した紅茶用品種べにふじを用い、萎凋葉を窒素ガス下に5時間放置後、常法により製茶した。この間、製造各段階で採取して試料とし、遊離アミノ酸、カテキン、香氣成分、テアフラビン類を分析した。遊離アミノ酸は加熱抽出してOPA法、カテキン、テアフラビンは酢酸エチルで抽出しHPLC、香氣成分はSDE法によりGC、GC-MSで分析した。

〔結果〕製造工程の変化と共にアミノ酸類の増加、テアフラビン、リナロールをはじめとする香氣成分の増加、カテキン類の減少が認められた。ギャバロン紅茶でのカテキン減少は普通製造の紅茶よりも大きく、また、発酵度を深めるとギャバロン茶特有の香りは官能的に減少することが示された。