

○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 \*\*常磐会短大

「目的」 発酵茶の1つである後発酵茶には、製造工程中にカビづけの操作を行っているものがあり、これには中国のプアール茶や富山、石鎚の黒茶、高知の碁石茶などがある。

その中でも四国に存在し、香川の島々で茶がゆに用いられている碁石茶についてその風味成分の変化について今回明らかにした。昨年度本大会において発表したカビづけを行わない後発酵茶の1つである阿波番茶の製造工程中の変化との比較検討も行った。

「方法」 1991年7月、高知県長岡郡大豊町において碁石茶製造工程の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。色素成分については、ポリフェノール類を酒石酸鉄法により比色定量し、カテキン類については、HPLCで分析した。また、有機酸、カフェインについても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。

「結果」 ① 阿波番茶にくらべて遊離アミノ酸含量は多く、製造工程中のカビづけを行うことにより減少し、桶づけすることにより増加することが認められた。また、各種アミノ酸では、他の茶にも多く存在しているテアニンの含量が高く、次いでグルタミン酸、アスパラギン酸であった。② カフェイン含量は、製造工程中での変化はあまりなく、阿波番茶と同様の結果であった。③ 有機酸含量は、阿波番茶と同様に桶づけ後乳酸が顕著に増加していた。また、酒石酸が阿波番茶に比較して新たに認められた。④ ポリフェノール含量も阿波番茶と同様に製造工程が進むにつれて減少の傾向を示した。