

世界各地の茶の風味の特徴とその多変量解析

大森正司, ○藤本佐英子, 田村朝子, 加藤みゆき¹⁾, 惟村直公²⁾,
 深津修一³⁾, 西條了康³⁾

(大妻女大家政, ¹⁾香川大教育, ²⁾東京農大, ³⁾農水省野菜茶試)

目的 茶は緑茶、ウーロン茶、紅茶に分類されるが緑茶を主として飲用する国は日本、中国、ベトナム等で、ウーロン茶は台湾で飲用とされ、残り大半の国々では紅茶が飲用されている。茶の風味は品種、気候風土、製法等によって大きく左右され、ダーズリン、アッサム、セイロン、キーモンは4大銘茶として知られ、またこれを追う形でインドネシア、ケニヤ、バングラディッシュ、ベトナム等の生産量も増加している。本研究ではこれら世界各地の茶の風味成分を化学分析し、嗜好との相関を多変量的に解析し、知見が得られたので報告する。

方法 用いた茶は4大銘茶に加え、トルコ、ケニヤ、バングラディッシュ、インドネシア、ベトナム、大妻紅茶、ウーロン茶、包種茶、煎茶等。これらの茶を常法により浸出し、水色、カテキン、テアフラビン類、ポリフェノール、アミノ酸、香気成分を定量した。各成分の積分値の相対強度を指標に、主成分分析を行うと共にクラスター分析を行い、嗜好評価との数量化Ⅲ類による検討を行った。

結果 ①茶に含まれるアミノ酸含量、特にテアニンについては一般に含量は高いが、茶の種類によってその差は2倍以上異なっていた。②香気成分含量比も茶の種類によって大きく異なり、主成分分析、クラスター分析により、茶のグルーピングが可能となった。また、発酵茶、半発酵茶、不発酵茶という枠組みの他にも、発酵茶(紅茶)の中に複数のグループとして表示することが可能であった。