

〔目的〕これまで東南アジアはじめ多くの地域の後発酵茶についての風味成分・微生物について検討してきた。その中で日本に於ける後発酵茶の製造方法が他の地域と比較して使用する茶葉などに違いがあることが認められた。そこで今回は、石鎚黒茶を用いて製造時期の違いが風味成分などにどの様に影響しているかを検討した。

〔方法〕試料としての茶は、1999年5月と7月のものを用い、常法に従って後発酵茶を製造した。風味成分については、呈味成分（アミノ酸・カフェイン・カテキン・有機酸）色素成分（ポリフェノール）等を測定した。

〔結果〕①官能検査により、5月の茶に比べて7月の茶は酸臭が強く感じられた。また、7月の茶の方が製造方法が容易であることが分かった。②ポリフェノール含量・カテキン含量・アミノ酸含量共に7月の茶の方が多いたことが認められた。③シュウ酸の含有量は5月の茶に多く乳酸は7月の茶に多くなっていることが認められた。