

カルシウム添加による苦渋味緩和茶の製造							
[要約] <u>カルシウム塩</u> を製茶途中（粗揉工程前後）に一番茶では1.5%、二・三番茶では2.0%添加することにより、品質の良い <u>苦渋味緩和茶</u> が製造できる。							
八女分場・加工研究室					連絡先	0943-42-0292	
部会名	農 産	専 門	加工利用	対 象	工芸作物類	分 類	指 導

[背景・ねらい]

最近では若年層を中心に茶の苦味・渋味が嫌われ茶消費の減退の一因となっている。一般に、苦み・渋味を軽減するためには、お茶を浸出する場合のお湯の温度を下げる方法があるが、湯ざましの必要性など不便さが問題となっている。このようなことから、湯温に関係なくおいしく飲めるようなお茶の開発が要望されている。

そこで、高温でも苦渋味成分が溶出し難い（感じ難い）茶の製造技術を確立する。

[成果の内容・特徴]

- ①水溶性カルシウム塩を生葉重量比で、一番茶では1.5%、夏茶（二・三番茶）では2.0%、蒸熱葉（あるいは粗揉中や揉捻前）に添加することによって、品質が良くて苦渋味の少ない茶を製造することができる（表1、表2）。
- ②茶の水色は、赤みが少なく清澄な状態で浸出されやすいため、やや薄いように感じられるが、浸出後も経時的な変化が認められず、品質は安定している（官能調査データ略）。

[成果の活用面・留意点]

- ①茶業技術指針に登載し、飲みやすい茶の生産技術として活用する。
- ②粗揉中あるいは揉捻前に添加する場合は、水またはぬるま湯に溶かして添加する方が添加しやすい。
- ③製品にはカルシウム強化茶あるいは苦渋味緩和茶として、カルシウムを添加していることを表示する必要がある。

[具体的データ]

表1 一番茶における製茶品質 (平成4年)

添加割合	外 観			内 質				合計	苦渋味順位
	形状	色沢	小計	香気	水色	滋味	小計		
1.0%	14.3	13.7	28.0	14.0	16.0	14.5	44.5	72.5	2
1.5%	14.5	14.0	28.5	15.0	15.8	15.0	45.8	74.3	3
2.0%	14.3	13.7	28.0	14.5	15.5	14.5	44.5	72.5	4
無添加	13.8	14.5	28.3	13.3	13.7	13.0	40.0	68.3	1

注) ① 製茶品質は普通審査法によるもので、各項目20点満点である。

② 苦渋味順位は苦渋味を強く感じる方から1、2、3、4と順位付けしたものである。

③ 表2も同じ。

表2 二番茶における製茶品質 (平成4年)

添加割合	外 観			内 質				合計	苦渋味順位
	形状	色沢	小計	香気	水色	滋味	小計		
1.0%	13.8	13.5	27.3	13.5	15.0	13.7	42.2	69.5	2
1.5%	14.0	14.0	28.0	14.0	14.5	14.3	42.8	70.8	3
2.0%	14.5	14.5	29.0	14.5	14.8	14.3	43.5	72.5	4
無添加	14.5	14.5	29.0	12.3	13.0	12.5	37.8	66.8	1

[その他]

研究課題名：苦渋味緩和茶の製造法

予算区分：経常

研究期間：平成4年度(平成2～4年)

研究担当者：大森 薫、大森宏志

発表論文等：平成2～4年度 八女分場 試験成績書