

ほうじ茶の焙煎程度と内容成分



写真 一番茶荒茶で製造した浅炒・中炒・深炒(左から)のほうじ茶

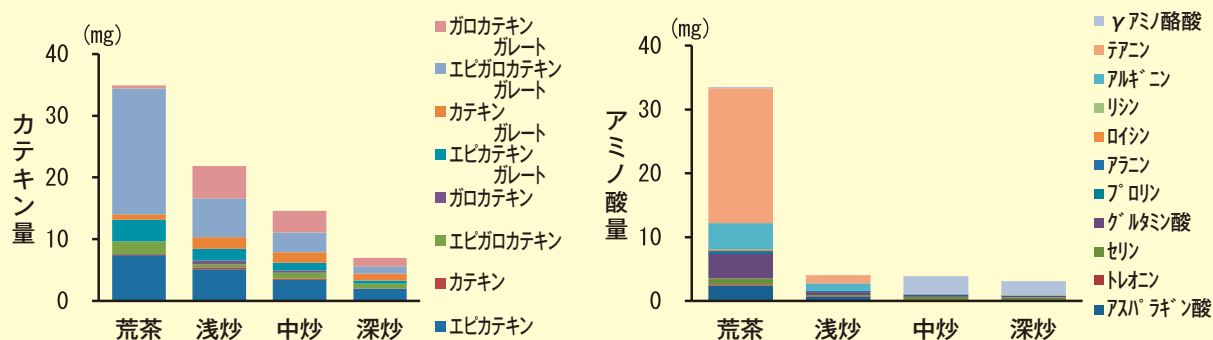


図 焙煎程度(浅炒・中炒・深炒)別の茶液 100ml 中のカテキン量とアミノ酸量

注 1) 茶液: 茶葉 1.9 g をイオン交換水の沸騰水 200mL で 5 分間抽出

ほうじ茶は焙煎程度によって、味や香りなどに変化が認められます。そこで、焙煎程度と味や香りに関する内容成分の種類や量の変化について検討しました。

ここでは、一番茶荒茶を用いたほうじ茶について、焙煎程度(浅炒～深炒)と渋み・うま味に関係するカテキン類、アミノ酸類の種類、含有量などの関係を調査しました。

カテキン類は焙煎することで全体量が減少しました。荒茶では7種類のカテキンが存在しましたが、浅炒、中炒では荒茶で存在しなかったガロカテキンが熱変性により発生し、8種類になりました。また、ガレートの名の付く4種類のカテキンはガレート型カテキンと呼ばれ、渋みの強いカテキンで、今回の調査では、総量が浅炒>中炒>深炒の順となり、焙煎程度が浅いものは渋みを感じ、深いもの

は渋みのないものになると考えられました。

アミノ酸類は焙煎することで、急激に全体量が減少しました。荒茶では11種類のアミノ酸がありましたが、浅炒ではうま味に関与するテアニン、グルタミン酸、アスパラギン酸、渋みのアルギニンなど8種類が残り、中炒、深炒では酸味、渋みのγアミノ酪酸(GABA)がアミノ酸全体の70%を占め、甘みのセリン、うま味のグルタミン酸などが僅かしか残りませんでした。焙煎程度が浅いものはうま味を感じ、深いものはあっさりとした味になるものと考えられました。

今後は、リラックス効果があると言われる香気成分ピラジン類について、焙煎程度との関係を検討していく予定です。

(茶業試験場 濱田倫哉 0889-32-1024)