



土佐茶を活かす水出し方法



写真 水出し茶と茶園風景

表 浸出時間の異なる水出し茶の嗜好性

浸出時間 (時間)	順位				
	土佐茶1 (普)	土佐茶2 (普)	県外茶1 (普)	県外茶2 (深)	県外茶3 (深)
1	2.8	2.2	2.4	4.2	3.4
6	2.9	2.8	2.4	3.8	3.1

注) 1) (普)は普通蒸し茶、(深)は深蒸し茶。
2) 茶葉10gを5℃の水1Lに入れ、5℃を保って各時間浸出した。
3) 被験者の5種について好みの順位(1~5位)の平均値。数値が小さいほど嗜好性は高い。

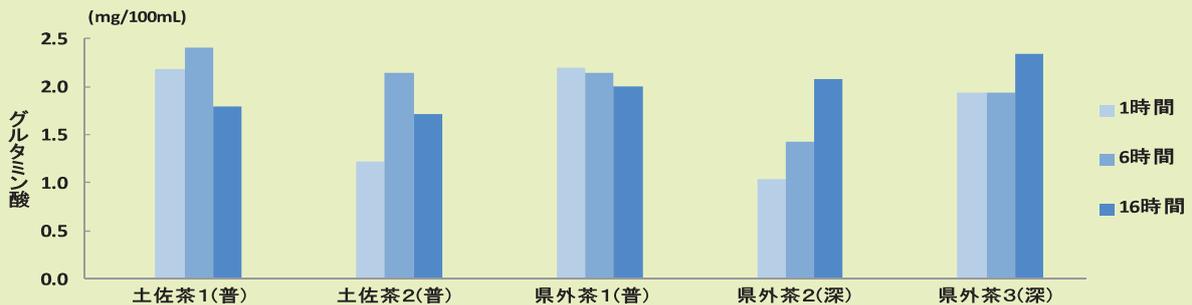


図 水出し茶のグルタミン酸濃度に及ぼす浸出時間の影響

注) 1) 茶葉10gを5℃・1Lの水で1~16時間浸出した茶液を、高速液体クロマトグラフィー(高知県工業技術センター)で測定。
2) (普)、(深)は表と同じ。

煎茶はお湯でいれるのが一般的ですが、水出しでもおいしくいただけます。そこで土佐茶をよりおいしく楽しんでいただくために、最適な水出し方法を検討しています。ここでは浸出時間についての調査結果を紹介いたします。

県内外の茶5種類(市販価格100gあたり1,000円程度の普通蒸し3種と深蒸し2種)の茶葉10gを5℃の水1Lに入れ、5℃を保って1時間及び6時間浸出させたものを試飲してもらったところ、いずれの浸出時間でも土佐茶など普通蒸し茶が深蒸し茶よ

りも好まれる傾向でした(表)。浸出液のうま味成分のうち最も代表的なグルタミン酸は、普通蒸し茶では6時間までで最大となったのに対し、深蒸し茶ではより長い時間が必要でした(図)。

これらのことから、土佐茶を水出しする場合の浸出時間は6時間までで充分と考えられました。

さらに茶葉量と浸出時間、内容成分等についても検討を重ね、土佐茶の特徴を活かす水出し法を明らかにしていきます。

(茶業試験場 小島一郎 0889-32-1024)

高知県農業技術センターニュース 第68号 平成24年7月1日

編集発行 高知県農業技術センター 所長 岩崎 昭雄

農業技術センター

〒783-0023 高知県南国市廿枝1100

TEL (088) 863-4912

FAX (088) 863-4913

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/kikan/kenkyu/se/home/>

農業技術センター山間試験室

〒789-0315 長岡郡大豊町中村大王3523-7

TEL (0887) 72-0058

FAX (0887) 72-1544

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/kikan/kenkyu/se/home/>

果樹試験場

〒780-8064 高知市朝倉丁268

TEL (088) 844-1120

FAX (088) 840-3816

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/kikan/kenkyu/kaju/index.htm>

茶業試験場

〒781-1801 吾川郡仁淀川町森2792

TEL (0889) 32-1024

FAX (0889) 32-1152

<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/kikan/kenkyu/tya/index.htm>