

産学官連携研究による「碁石茶」の機能性と茶葉の栽培および製造方法

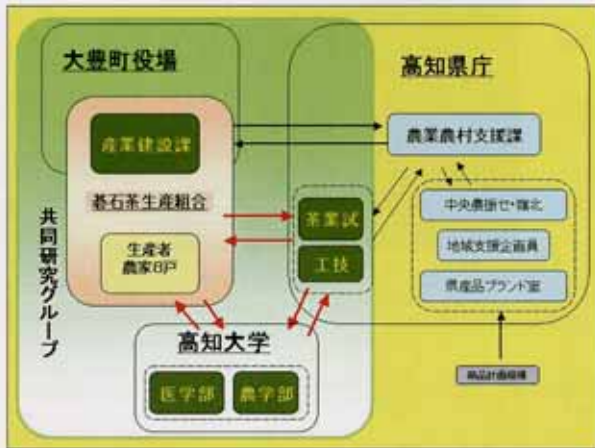


図1 碁石茶に係わる各機関の連携図



写真1 栽培基準に基づき栽培した収穫期直前の茶樹

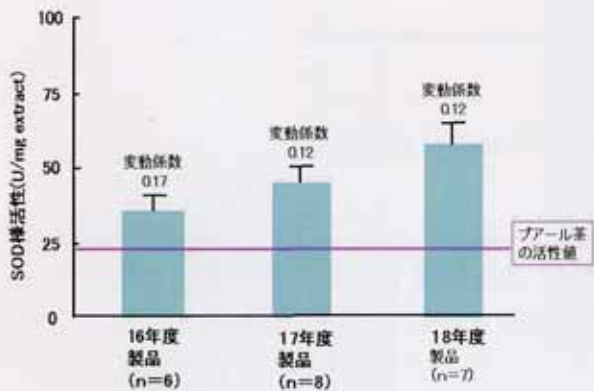


図2 茶生産者製品の抗酸化活性値
(高知大学医学部)

高知県大豊町で伝統的に生産されている「碁石茶」は、日本でも珍しい多段階発酵法による後発酵茶で、高知県の有望な地域資源として注目されています。

しかし、茶葉の栽培方法や製造方法は、生産者それぞれに伝承されてきたこともあり、統一性が無く、品質も一定せず生産拡大の阻害要因になっていました。

そこで、産学官が連携（図1）し、機能性の解明と評価を行うとともに、品質の良い碁石茶生産のための茶葉の栽培方法および製造方法について検討しました。

その結果、高知大学医学部・農学部及び工業技術センターの研究成果から、発酵茶

大量の碁石茶が、「本場の本物」に認定されました。

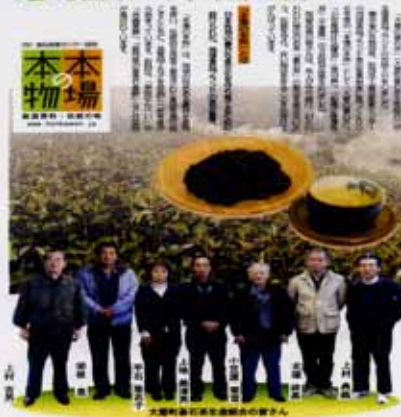


写真2 「本場の本物」に仲間入り

でありながら緑茶と同等の活性酸素消去能を持ち、高脂血症・動脈硬化症を改善するなどの特徴的な機能性を有することが明らかとなりました。また、当場の試験結果より、抗酸化活性値が高く収量性に優れる茶葉の栽培方法（写真1）や製造方法が明らかとなり、生産者間のバラツキが少なく、活性値を向上させる（図2）ことができました。一方、（財）食品産業センターの地域ブランド表示基準制度「本場の本物」に「大豊の碁石茶」として認定され、ブランド化が図られつつあります（写真2）。

（茶業試験場 邑田修三 0889-32-1024）