

土佐茶を飲み比べる

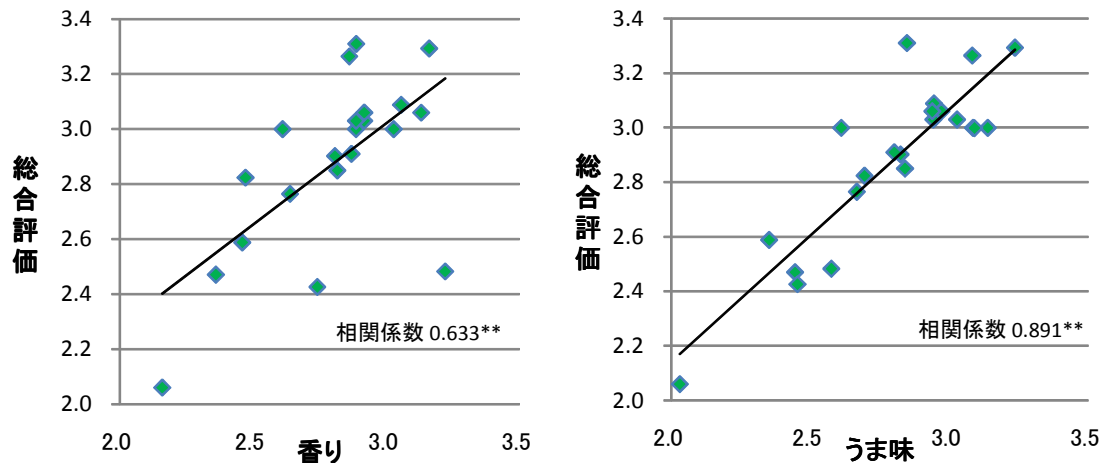


図1 香り・うま味と総合評価の関係

平成21年7月仁淀川流域茶産地振興協議会の主催で茶生産茶者と茶業関係者が高知県内で市販されている仕上げ茶（製品）の飲み比べをしました。参加者は38名で年代は30～70才代、男女比はほぼ3:1でした。

供試したのは、県内で販売されている県内産の煎茶（主に仁淀川流域産）21点で、100グラムあたり800円から1050円で市販されているものです。

湯100mLあたり2.5gの茶葉を使用し、70℃の湯で1分30秒間浸出した茶を飲んで、香り・うま味・総合評価のそれぞれについて5

段階で回答してもらい、香り・うま味の強さと総合評価の関連を調べました。

県内産茶には、香り・うま味のいずれについても、強いものから弱いものまで大きな幅がありました。

香り・うま味の両方で強いものほど総合評価の高い正の相関がありました（図1）。このことから、香りとうま味の強い茶が好まれると考えられました。

今後は消費者の試飲調査などにより、土佐茶の特性を活かした仕上げ技術の向上に役立てる予定です。

（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59号

平成21年3月1日

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

農業技術センター山間試験部

〒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.net-kochi.gr.jp/kikan/kenkyu/se/home/>

編集発行 高知県農業技術センター

所長 前田 幸二

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.net-kochi.gr.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.net-kochi.gr.jp/kikan/kenkyu/tya/index.htm>