

茶の化学・淹れ方 テキスト改訂

茶論(90号)の行間を読む！



静岡県立大学 茶学総合研究センター
中村順行

なぜ改訂が必要だったのか？

1. 茶の化学、淹れ方の基本データは50年前のもであり、現状の茶とは異なるものと考えられること。
品種、蒸熱時間、製造機械など
2. 消費者の嗜好に対するニーズが異なっていること。
3. インストラクターの皆さんには最新のデータでの知識を活用してほしいこと。

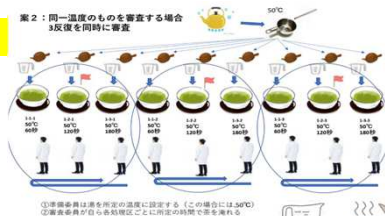
供試材料について

1. 茶種は日本茶業中央会の定義による
☆普通煎茶：全国(新潟、茨木、埼玉、神奈川、静岡、京都、宮崎、鹿児島)から集めたが……ない？
⇒本物？を選んで使用
☆ほうじ茶：昔とは異なる……

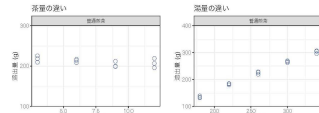


2. 抽出液のブレは抽出した化学成分で評価
⇒大きなブレはなかった

官能評価について



1. 評価結果がぶれないように鑑定士に依頼
☆12名を4名ずつ3ブロックで個別審査
⇒計画通りに抽出できているかどうか？
化学成分分析により判定



官能評価について

試験課題名：茶種の違い 区別：審査員氏名

※これまでの標準的な淹れ方を基準として他の処理区と比較評価する。色づけした「うま味、渋味、苦味、爽快感、濃度感、香り、総合評価」は必ず評価する

	弱	やや弱	中	やや強い	強
うま味	1	2	3	4	5
甘味	1	2	3	4	5
渋味	1	2	3	4	5
苦味	1	2	3	4	5
爽快感	1	2	3	4	5
濃度感	1	2	3	4	5
香り	1	2	3	4	5
美味しさ	1	2	3	4	5
総合評価	1	2	3	4	5

1 処理1枚ずつ記載
評価項目は、9項目。うま味、甘味、渋味、苦味、爽快感、濃度感、香り、おいしさ、総合評価



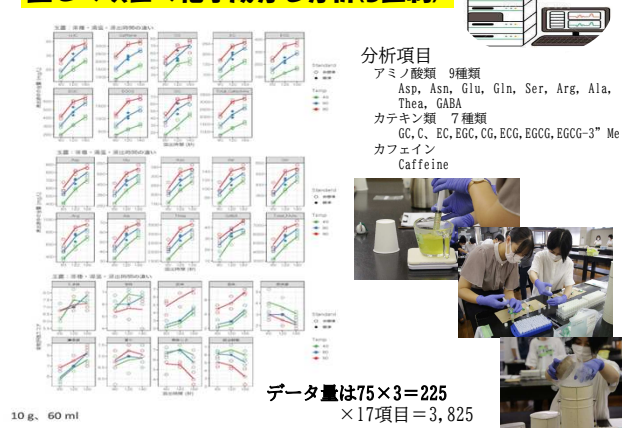
2日間で75処理の評価

調査概要

処理区	区別	抽出量 (g)	抽出時間 (分)	抽出率 (%)
①普通煎茶(上)	3	40.00	3	60.120.180
②普通煎茶(中)	3	50.70	3	60.120.180
③普通煎茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
④ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑤ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑥ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑦ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑧ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑨ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑩ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑪ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑫ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑬ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑭ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑮ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑯ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑰ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑱ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑲ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
⑳ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉑ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉒ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉓ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉔ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉕ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉖ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉗ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉘ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉙ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉚ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉛ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉜ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉝ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉞ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㉟ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊱ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊲ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊳ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊴ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊵ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊶ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊷ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊸ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊹ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊺ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊻ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊼ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊽ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊾ほうじ茶(上)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊿ほうじ茶(中)	3	50.70	4	30.00.00.00
㊿ほうじ茶(下)	3	50.70	4	30.00.00.00

データ量は75×12=900
×9項目=8,100

全ての項目の化学成分を分析(3区制)



50年前のデータと何が変わっていたか？

1. 官能評価をうま味主体で評価していないこと
2. 全体的に**アミノ酸類の含有率が高く**、カテキン類の含有率が低かった
 - ☆施肥量の増加
 - ☆被覆した茶の増加
 - ⇒昔ながらの爽やかな渋みのお茶が少ない
3. **溶出率が高まっている**
 - ☆機械の撚り込みが強くなっている
 - ☆蒸しが良く効いている
4. **ほうじ茶のカフェイン含量が高まっている**
 - ☆番茶からだけでなく一番茶も使用されている
5. 従来のテキストにはない深蒸し煎茶、釜炒り製玉緑茶、蒸し製玉緑茶を加えている

テキストの改訂とインスト認定試験の見直し

1. おいしさの定義づけ
 - ☆ややもするとうま味＝おいしさの見直し
 - ⇒インストの皆さんが幅広い香味の魅力を発信しやすいように湯温、浸出時間に応じた香味や成分の変化を掲載した。
2. 茶の機能性への期待の高まりを受け、淹れ方により異なる成分の溶出量を理解していただくため、認定試験の二次試験(口述試験)を見直した
 - ☆テキストを理解し、TP0に合わせた淹れ方が提案できること
 - ☆提案したお茶の浸出成分の機能性を理解出来ること

