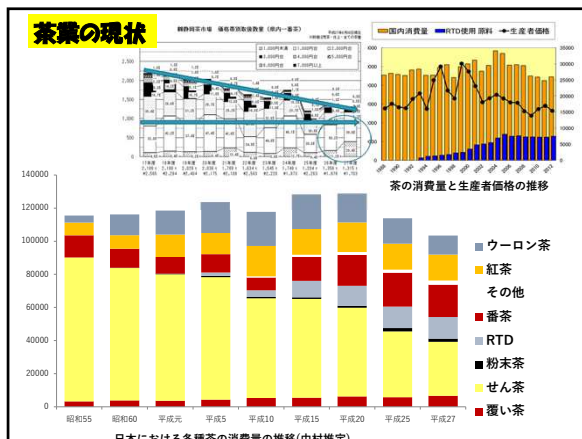
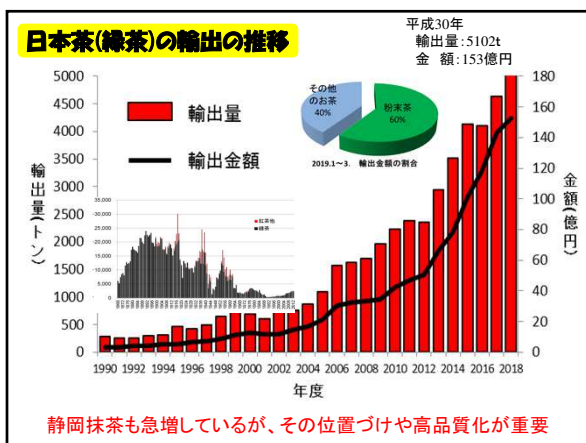




1



2



3



4

抹茶とは?! (国内における抹茶の定義)

日本茶業中央会基準
 覆下栽培した茶葉を揉まずに乾燥し、茶臼等で微粉末状に製造したもの

日本茶業技術協会(茶の科学用語辞典)
 てん茶を臼で挽き微粉にしたもの。茶の湯に用いるが、最近では菓子や飲物の原料への使用が増加している。

三重県茶業会議所
 茶葉を揉まずに乾燥した茶葉(てん茶など)を微粉状に製造したもの

京都府茶業会議所
 業者間取引における「てん茶の表示区分」

表示区分	原料生産茶種など	茶類など	製法	乾燥機	篩	主用途	粉砕機	
宇治てん茶	前製良以下茶	二番茶、心置き下茶	揉まず	蒸し	てん茶機	揉まない	多用途 (茶道等)	茶臼
初茶てん茶	二番茶	選い下茶	揉まず	蒸し	てん茶機	揉まない	多用途 (粉砕機含む)	茶臼等 (粉砕機含む)
2茶てん茶	二番茶	選い下茶	揉まず	蒸し	てん茶機	揉まない	多用途	茶臼等 (粉砕機含む)
秋てん茶	露天栽培	秋茶	揉まず	蒸し	てん茶機	揉まない	多用途	粉砕機

供試材料: 本試験では、市販品及び静岡抹茶は一番茶期、二番茶期、秋冬番茶期に生産された抹茶を供試した

5

供試材料及び方法

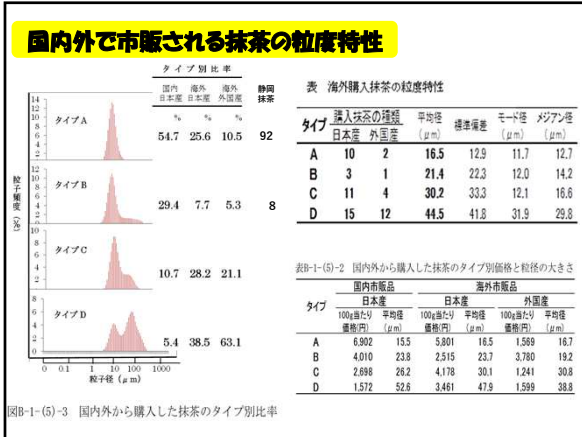
供試材料
 国内で購入した抹茶は京都府、愛知県、三重県、静岡県、鹿児島県などで製造された日本産抹茶76点、および海外の米国、オランダ、イギリス、フランス、台湾など海外11カ国から購入した日本産抹茶40点、外国産抹茶17点の計57点の合計133点を供試。また、静岡抹茶は、一番茶期9点、二番茶期8点、秋冬番茶期8点の計25点を供試した。

①抹茶の粒度特性
 抹茶の粒度分布特性をHORIBA製のLaser Scattering Particle Size Distribution Analyzer LA-950を用い、湿式法で0.01~3,000 μm間の粒度の大きさを計測した。

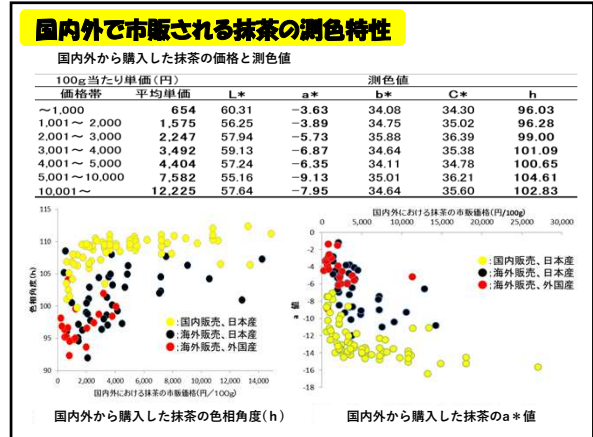
②測色値特性
 測色値はKONICA MINORUTA製の分光測色計 CM-5 Spectrophotometerを用いてL、a*、b*表色系、L、c*、h表色系値を計測した。

③化学成分特性
 高速液体クロマトグラフィー(HPLC)によりアミノ酸類、カテキン類、カフェインを分析した。

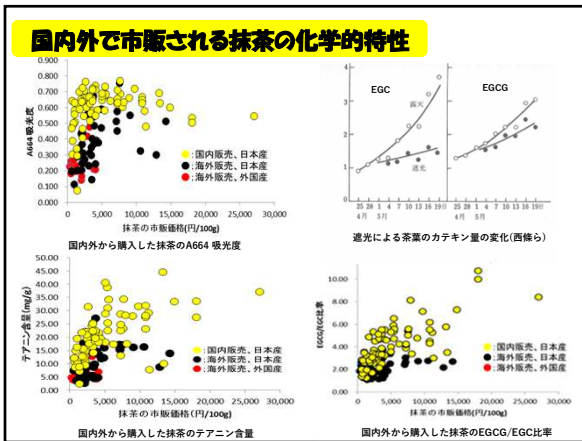
6



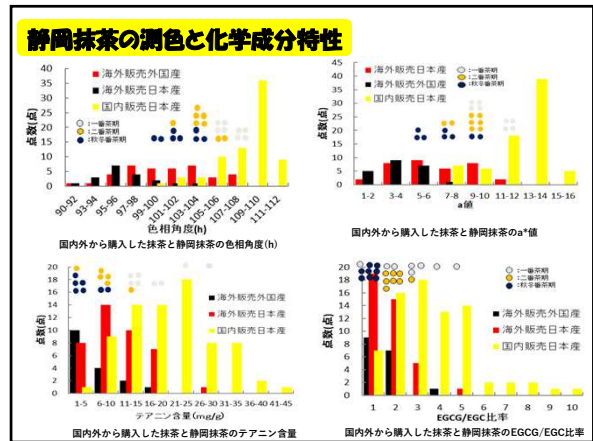
7



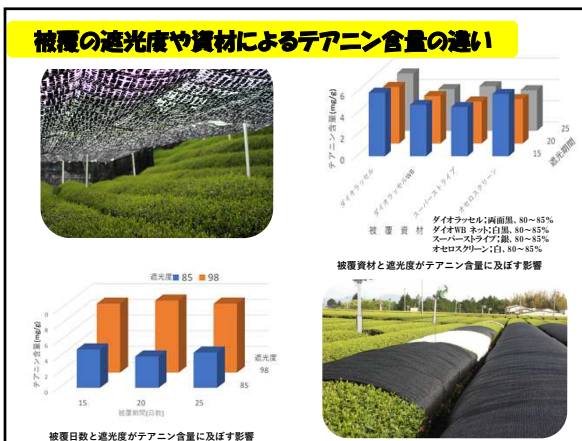
8



9



10



11



12