

# 機能性緑茶「べにふうき」の機能性成分と嗜好性を高める製茶技術

野菜・茶業研究所

茶品種の「べにふうき」は、近年、機能性成分であるメチル化カテキンを多く含む緑茶として、花粉症の大幅な軽減効果が確認され新たな需要が期待されている。メチル化カテキンは、通常の摘採時期より遅らせた方が含有率が高まることが報告されているが、このような硬葉を用いた場合、苦渋味が強くなる。そこで硬葉を用いても「べにふうき緑茶」の機能性成分と嗜好性を高める製茶技術を検討したので紹介する。

## 【普及したい技術のポイント】

蒸熱時間は、120秒の深蒸しをしてもメチル化カテキン含有率の低下に影響は少ないが、苦渋味が強くなる。

荒茶から茎を除去すると、メチル化カテキン含有率は向上する。

火入れにより、苦渋味は緩和されるが、火入れ時間に伴いメチル化カテキン含有率は低下する。

べにふうき緑茶に、かぼす果汁を15%添加すると苦渋味が抑制され嗜好性は向上する。

## 【メチル化カテキンを多く含む硬葉のべにふうきの製茶方法】

蒸熱時間は、120秒の深蒸し、生葉を萎凋（重量減20%）した場合でもメチル化カテキン含有率の低下に影響は少ないが、粉が多くなり苦渋味は増す（図1）。

## 【べにふうきの再製方法】

・荒茶から茎を除去すると、メチル化カテキン含有率が高まる（図2）。

・火入れにより、苦渋味は緩和されるが、火入れ時間に伴いメチル化カテキン含有率は低下する（表1・図3）。

・べにふうき緑茶に、かぼす果汁を15%添加すると苦渋味が抑制され嗜好性は向上する（図4）。

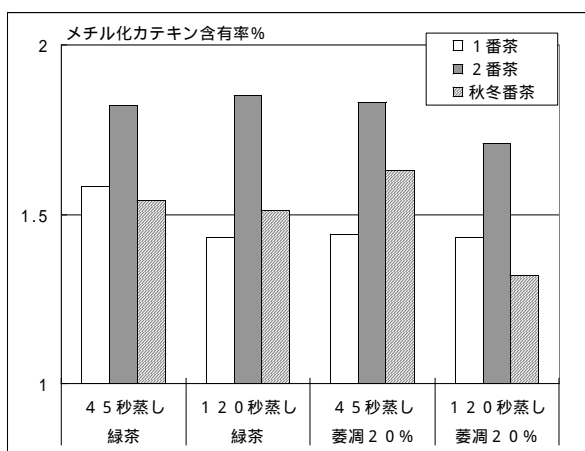


図1 ベにふうきの蒸熱条件と萎凋条件が、メチル化カテキン含有率に及ぼす影響する

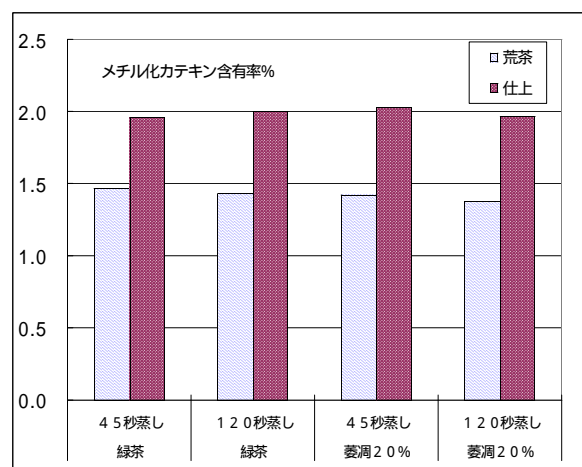


図2 茎の除去によるメチル化カテキン含有率の向上

