

# 石鎚黒茶の成分特性

— 石鎚黒茶産地化支援事業（H27～29） —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 玉井 敬久

西条市小松町石鎚地区には、古くから伝承されている「石鎚黒茶」という独特の製法でつくられた発酵茶があります。その詳細な製造方法を整理した資料はないため、現在製造を行う2組織の製造技術調査及び製品の品質分析を行いました。

## 【石鎚黒茶振興協議会】

平成27年に製造者、大学、産業技術総合研究所、西条市、県からなる協議会が設立され石鎚黒茶の産地化・ブランド化に取り組んでいます。

## 【石鎚黒茶の製造工程】

①生葉→②蒸煮→③一次発酵→④揉捻→⑤二次発酵→⑥乾燥

## 【石鎚黒茶の特徴】

### 1 乳酸発酵による独特の酸味

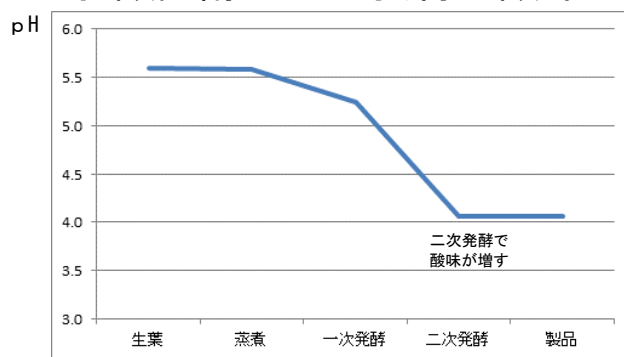


図1 製造工程のpH

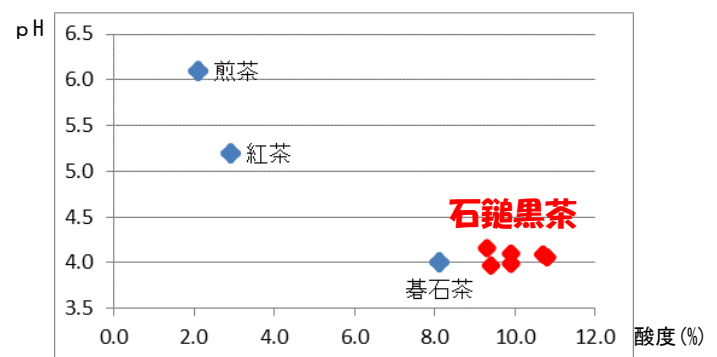


図2 製品の酸度・pH比較

### 2 黄金色の抽出液

表1 抽出液の色調比較

|         | 石鎚黒茶 | 碁石茶  | 煎茶   | 紅茶   |
|---------|------|------|------|------|
| L*(暗～明) | 95.0 | 83.8 | 98.2 | 84.4 |
| a*(緑～赤) | -1.7 | 7.0  | -3.1 | 6.4  |
| b*(青～黄) | 23.8 | 50.6 | 11.5 | 58.8 |



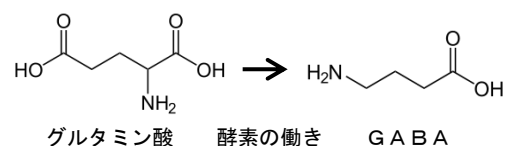
碁石茶より明るく、赤みが低い、黄金色の抽出液が得られました。

### 3 $\gamma$ -アミノ酪酸(GABA:ギャバ)が豊富

(単位:mg/100g)

|      | 石鎚黒茶 | 碁石茶  | 煎茶   | 紅茶  |
|------|------|------|------|-----|
| GABA | 27.0 | 30.0 | 17.7 | 5.5 |

紅茶の約5倍のGABAが含まれています。



今年度は製造手法の基準づくりを目指し、製造調査や技術支援を行います。

本研究は、石鎚黒茶産地化支援事業（東予地方局）により実施しました。