

研究区分	教員特別研究推進 地域振興
------	---------------

研究テーマ	時系列官能プロファイルを活用した銘柄緑茶のおいしさの「見える化」				
研究組織	代表者	所属・職名	食品栄養科学部・准教授	氏名	伊藤 圭祐
	研究分担者	所属・職名	茶学総合研究センター・特任教授	氏名	中村 順行
		所属・職名	食品栄養科学部・助教	氏名	寺田 祐子
		所属・職名		氏名	
	発表者	所属・職名	食品栄養科学部・准教授	氏名	伊藤 圭祐

講演題目	時系列官能プロファイルを活用した銘柄緑茶のおいしさの「見える化」
------	----------------------------------

**研究の目的、成果及び今後の展望**

緑茶を嗜好品として普及・拡大させるためには、「おいしさ」を消費者にわかりやすく提示することが必要である。特に銘柄緑茶のおいしさは、各種茶品評会をはじめとする官能評価を中心に評価されてきたが、その多くはエンドポイントでの評価であり、時間軸を考慮した官能評価はほとんどなされていない。そこで本研究では、種類や品種、淹れ方の異なる様々な緑茶をサンプルとして、緑茶の味わいの時系列官能評価を実施した。

緑茶の評価においてはこれまで「やぶきた」が比較対象とされてきた。全国の茶園面積の約 75%で栽培されており、煎茶だけでなく玉露などの緑茶に幅広く適用されていることや、収穫量が多いことがその理由である。しかし、育成技術の進歩や食志向の変化により、煎茶だけでなく半発酵茶（烏龍茶）や碾茶（抹茶）にも適性の高い品種がつくられてきている。また、近年では一般市場には出回らない緑茶が全国から品評会に出品されるようになり、それに伴って消費者の関心が高まっている。そのため本研究では、まず初めに各品種の風味の特徴を比較、把握するために、やぶきた、香駿、静 7132、おくゆたか、つゆひかり、そうふうをサンプルとして品種間における風味の違いを調べた。また緑茶は茶種によってチャの栽培方法や製造方法が異なり、それによって味や香りの成分の種類や含有量も大きく異なることから、続いて普通煎茶、深蒸し煎茶、玉露、かぶせ茶、玉緑茶、釜炒り茶、香り緑茶をサンプルとした。さらに産地についても比較するため、静岡県静岡市本山地区（本山茶）、静岡県掛川市（掛川茶）、三重県四日市市水沢地区（水沢茶）、福岡県八女市（八女茶）、京都府宇治市（宇治茶）、佐賀県嬉野市（うれしの茶）、熊本県球磨郡相良村（くまもと茶）の緑茶もサンプルとした。

全てのサンプルについて FIZZ (BIOSYSTEMS 社) を用いた時系列官能評価を実施した結果、各緑茶の時系列官能特性は異なることが明らかとなった。例として「やぶきた」の場合では、試験開始 5 秒後に 60%のパネルが旨味、40%が甘味を感じたと回答し、また、15 秒後に 40%が苦渋味を感じ、30 秒後に 40%が甘味または清涼感を感じたと回答した。さらに、45 秒後では 80%、80 秒後では 60%が清涼感を感じたと回答した。以上のことから、口に含んだ瞬間は甘味や旨味を感じるが、時間が経つ（10 秒程度経過する）と苦渋味や清涼感に感じ方が変化することが示された。従来の官能評価では緑茶のおいしさは全体的な風味としてエンドポイントで評価されてきたが、評価に「時間軸」を取り入れることで、緑茶を口に含んでからのおいしさの変化を提示することが可能であり、より詳細にサンプルごとの風味特性を見出せることが示唆された。