

## 「お茶の品質評価技術を確立！」

～ 大和茶のブランド力向上と地域産業の活性化をめざして ～

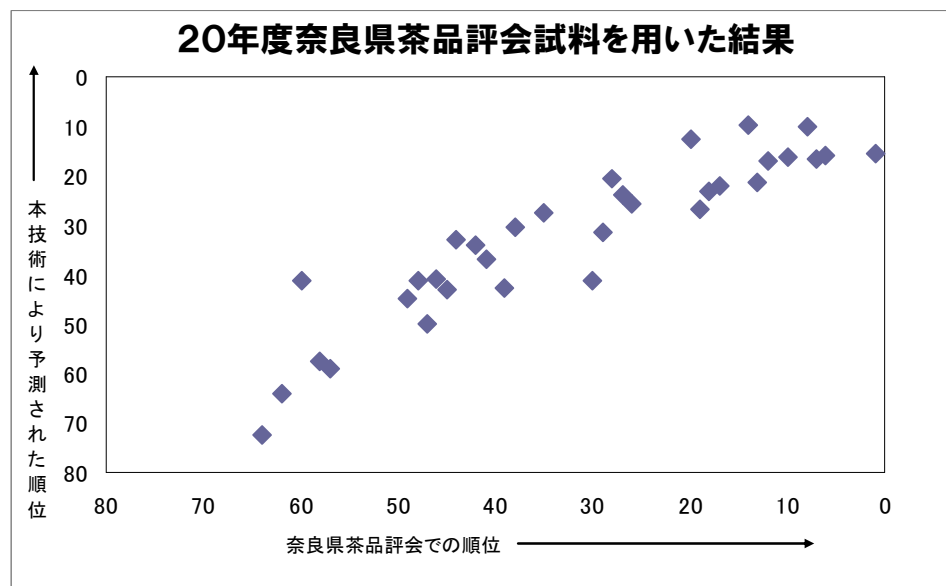
奈良県地域結集型研究開発プログラムでは、大和茶の品質評価技術を利用した最適加工・栽培技術を開発し、その技術を用いたブランド化による大和茶の消費拡大を目指しています。

そのような中で、本プログラムの大和茶に関する共同研究(大阪大学、奈良先端科学技術大学院大学、奈良県中小企業支援センター コア研究室、奈良県農業総合センター 茶業振興センター)において確立したメタボリックプロファイリング手法を用いた品質評価技術で、平成20年度奈良県茶品評会の出品茶を測定し、人の五感による評価と一致する結果を得ることができました。このことにより、精度の高いお茶の生産を目指しています。

### <簡易な装置による新しい品質評価>

お茶の品質評価はこれまで、数種類の成分の含有量で評価されてきました。しかし、お茶の品質に関与する成分は複雑多数なために、十分ではありませんでした。

そこで、今回は品質を総合的に評価するために、



簡易な装置によってすべての代謝物(成分)を解析し、その代謝物の種類や量を特徴づけ、人の五感による評価とよく一致する結果を得ました。この手法を「メタボリックプロファイリング」といいます。

この手法で、お茶の品質評価が行われたのは初めてのことです。(現在、特許出願中)  
(お茶の品質を測定した結果は、グラフの通りです)

この技術はお茶だけでなく、他の食品や野菜など品質評価を行う技術として、広く展開の可能性がります。

## 参考資料

### ■大和茶における技術展開の方向性

メタボリックプロファイリングをお茶産業に活かすために、栽培から加工までより精度の高いお茶の生産を行うことを目指し、研究を進めてゆく方向です。

奈良県地域結集型研究開発プログラムでは、大和茶の品質評価技術の開発と、より高品質な生産技術の確立を目指し、奈良県の大和茶を「最高級煎茶」の代名詞となるブランドとして育成しつつ、独自の販路でブランド戦略を行っています。

### ■奈良県茶品評会

毎年、各茶生産者から出品された100点以上のお茶は奈良県茶品評会において、技能的に卓越した約30人の審査員たちにより審査されます。

審査方法は、まず見た目の形や色を判断する外観について優劣をつけ、その順番で、湯で出した時の香り（香气）、飲んだ時の美味しさ（滋味）、そして湯に出した時のお茶の色（水色）の4項目で判断します。すべて相対評価で外観と水色に30点、香气と滋味に各70点割り当てられ合計200点で得点の高いものが品質の良いお茶ということになります。



平成20年度奈良県茶品評会の様子

本年度は11月5日開催された大和茶フェスティバル（主催：社団法人奈良県茶業会議所）において、奈良県茶品評会入賞者が表彰されました。

### ■大和茶

◇ 大和茶とは、

「大和茶」は奈良県内で生産されたお茶の総称ブランドであり、奈良県産茶葉を100%使用しています。

◇ 大和茶の産地と流通

大和茶は、奈良市、山添村、宇陀市、天理市などの大和高原や大淀町、東吉野村で栽培され、山間地域の冷涼な気候の下で、良質な「煎茶」や「かぶせ茶」「番茶」が生産されています。荒茶生産量 2,530 t（全国第6位：平成19年）茶栽培面積 772ha（全国第11位：平成19年）



◇ 大和茶のおこり

大同元年（806）に弘法大師が唐より茶の種を持ち帰り、高弟堅恵（けんね）が現在の宇陀市榛原区赤埴の「佛隆寺」に播種して、その製法を伝えたのが大和茶のおこりと言われています。