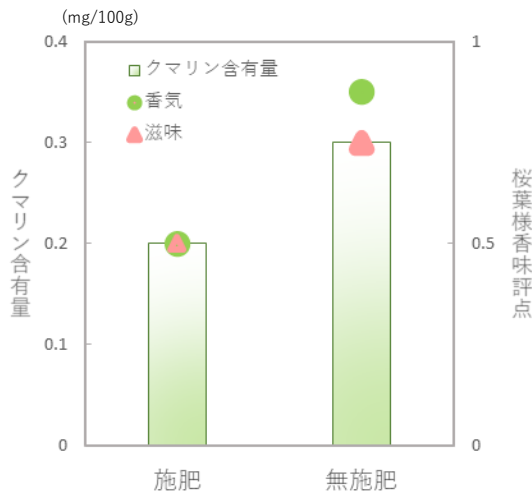


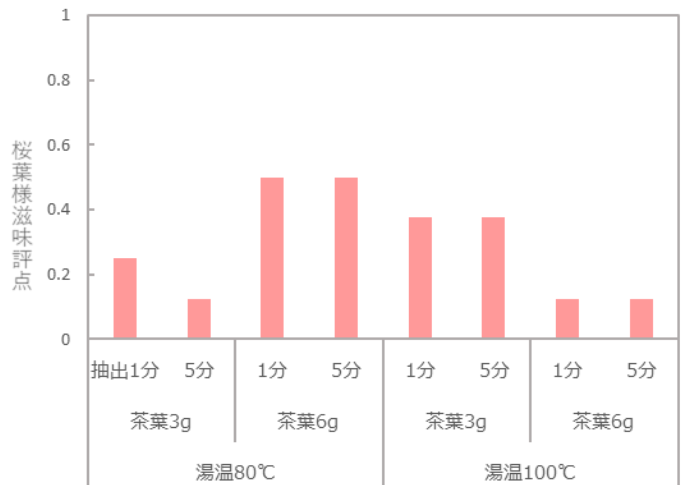
‘おくはるか’の桜葉様香味の発揚条件

概要

- ◎ これまで‘おくはるか’の桜葉様香味は、施肥量の違いや保存条件などにより変化すると言われていましたが、安定した香味の発揚は難しいものでした。
- ◎ 無施肥区の‘おくはるか’では、桜葉様香味を感じる割合が高いという結果を得られました。
- ◎ めるめのお湯で短時間で抽出すると、より桜葉様香味を感じることができました。
- ◎ 仕上工程の分級により桜葉様香味が弱まることから、茎や芽(粉)茶などそれぞれの持つ味が桜葉様香味の形成に参与していると推察されました。このことから、荒茶本来の風味を生かした仕上方法により、‘おくはるか’の特徴を引き出せると考えられます。



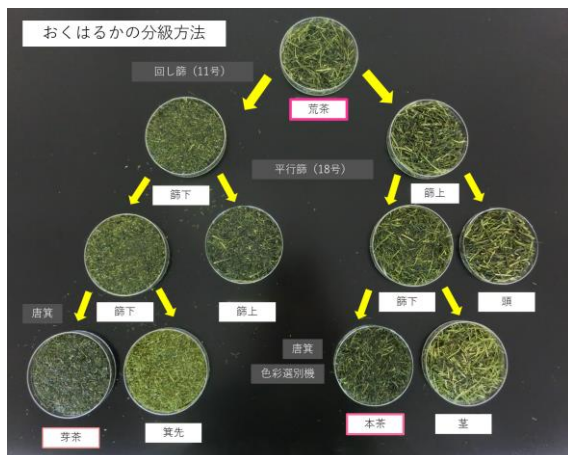
施肥量の違いによるクマリン含有量と官能審査結果



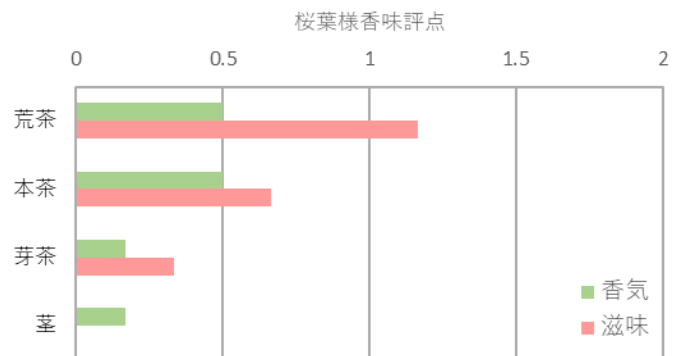
抽出方法の違いによる官能審査結果

注1) クマリンは、チャの桜葉様香味に寄与すると考えられる香气成分の一つ。
 注2) 官能審査評価基準 桜葉様香味：2 (する)、1 (ややする)、0 (しない)
 注3) パネル 研究所職員 8名で実施

注4) 令和3年5月18日摘採‘おくはるか’荒茶を使用 以下同じ
 注5) パネル 研究所職員8名で実施



‘おくはるか’の分級方法と官能審査結果



注6) 抽出方法は、湯温80℃、茶葉6g、抽出時間1分とした。
 注7) パネル 研究所職員6名で実施