

課題名:withコロナ宇治茶プロジェクト・新生活様式での需要創造のための研究開発

# 抹茶品質評価の客観的指標として

## アミノ酸・カテキン比(A/C比)の可能性について

京都府農林水産技術センター

問い合わせ先:農林センター宇治茶部 0774-22-5577

- 市販茶の販売価格とアミノ酸とカテキンの比率（以下A/C比）には正の相関があります

### 主な成果

- A/C比が0.1違うと、小学5,6年生は「苦み」の違いを認識出来ることが分かりました
- A/C比を向上する方法として、紫外線（以下UV）をカットする被覆資材が考えられました

### 成果の内容

- 市販抹茶の販売価格とA/C比に相関

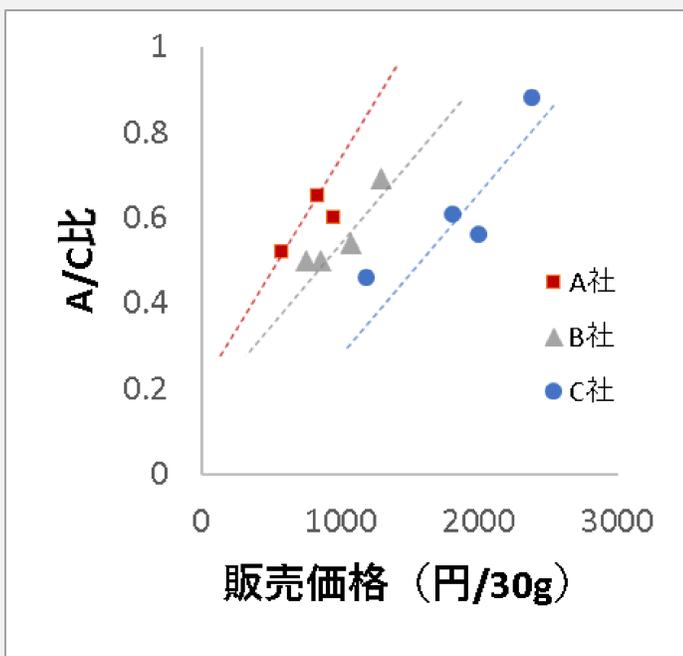


図1.市販抹茶とA/C比の関係

- 小学5,6年生は、A/C比0.1の違いを

### 「苦み」の差として感知

子供の好む抹茶傾向を探るため、3種類の抹茶飲用によるアンケートを行いました。

※宇治市内の小学5,6年生を対象に2か年実施(のべ277人)

表1.小学生対象の抹茶アンケート結果(R6実施の小学6年生)

	抹茶①	抹茶②	抹茶③
A/C比	0.46	0.56	0.65
苦み	4.1a	3.6b	3.6b
苦くない順	2.4a	1.9a	1.7a

高いほど「苦く感じる」

※表中の異なるアルファベット間には5%水準で有意差あり(Steel-Dwass検定)

「苦み」は5段階評価(1~5点)

「苦くない順」は抹茶①②③を苦くない順に順位付け(1~3位)

- UV(400nm以下)の透過率が低い被覆資材を用いると、「うま味」の指標と考えられる

A/C比が向上する傾向が見られた

表2. 被覆資材による光透過率の変化

調査項目	試験区	透過率 (%)		
		R3	R4	R5
光合成有効量子密度	慣行資材	13.6	11.0	3.3
	UVカット資材	6.4	5.4	2.1
UV(400nm以下)	慣行資材	7.7	7.5	2.7
	UVカット資材	3.0	3.3	0.9

※上記の値は二重被覆時の値

遮光期間は一重被覆約10日後(年度によっては筋かけ込み)、二重被覆18~24日後に摘採

UVカット資材は二重被覆資材として使用

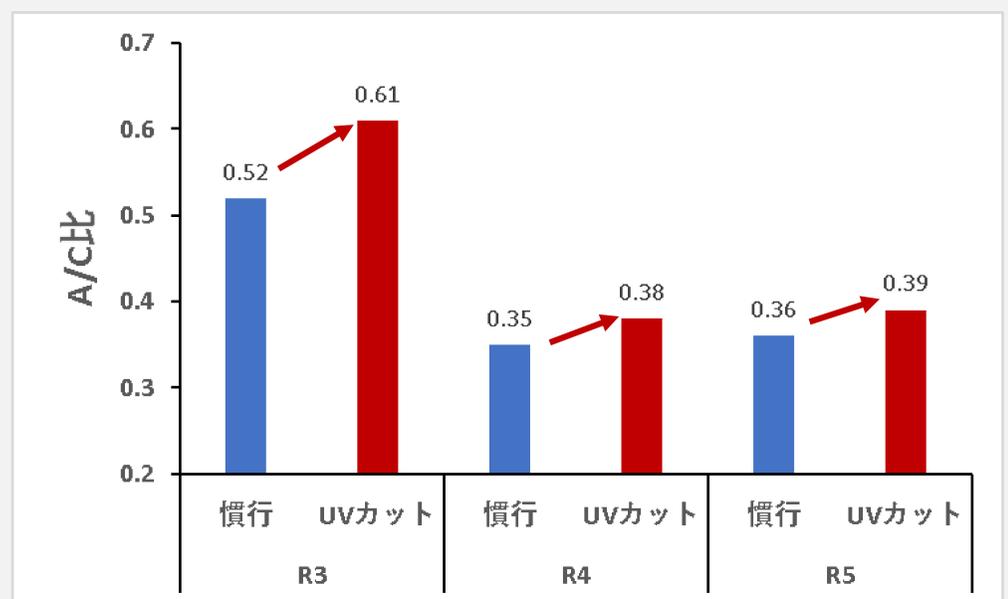


図2. 被覆資材によるA/C比の変化

※品種はR3, R4は展茗、R5はやぶきた使用

### 期待される波及効果

- A/C比が客観的な「うま味」、「苦み」の指標として利用できれば、抹茶品質の見える化に貢献できる可能性があります。
- 商品パッケージ等にA/C比を表示することで、消費者が抹茶を選ぶ時の判断材料になり、苦味が少なくうま味豊かな宇治茶の消費拡大につながる可能性があります。