

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 研究員 金本 直晃
主任研究員 玉井 敬久※
※ 現南予地方局産地戦略推進室

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精査した資料はないため、現在製造を行う3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茶葉収穫→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

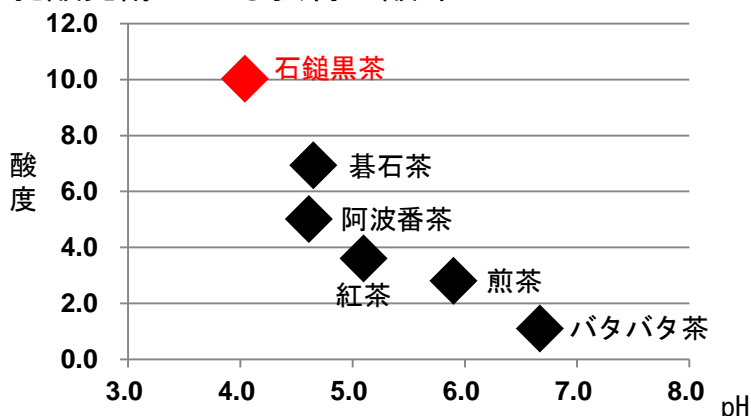


図 製品のpHと酸度（乳酸）比較



写真 石鎚黒茶

2 黄金色の抽出液

	石鎚黒茶	煎茶	紅茶
L*(暗～明)	97.0	98.7	90.1
a*(緑～赤)	-1.4	-1.8	1.2
b*(青～黄)	13.6	7.5	40.1

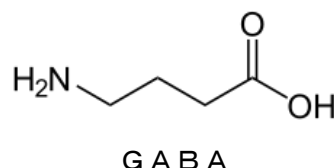


写真 石鎚黒茶抽出液

3 γ -アミノ酪酸(GABA:ギャバ)が豊富

	石鎚黒茶	煎茶	紅茶
GABA(mg/100g)	32.5	12.0	4.8

紅茶の6倍以上のGABAが含まれています。



成分分析や技術支援を行い、製造マニュアルを作成しました。