



五島市では、2011年からツバキ葉と茶葉を混合採捻（じゅうねん）したツバキ混合発酵茶の製造が始まり、「五島つばき茶」として販売されていきます。茶葉は兼用型摘採機で摘採するので、短時間で大量に収穫することができます。しかし、ツバキ葉は、手作業で収穫するために時間と手間を要し、ツバキ混合発酵茶の大量生産には支障があります。そこで、ツバキ葉を1年間冷凍保存しても香味、試験管レベルでの機能性が劣らないかを検討しました。

間冷蔵保存したものをを用いて混合発酵茶を製造しました。冷凍葉は、ツバキ葉を1年間冷凍保存（零下20度）したものをを用いて、冷凍状態で混合発酵茶にしました。解凍葉は、ツバキ葉を

ツバキ混合発酵茶

冷凍葉、解凍葉使用 新鮮葉と品質劣らず

1年間冷凍保存（零下20度）したものを常温に戻し、2時間放置し、混合発酵茶にしました。その結果、冷凍葉と解凍葉を用いて製造した混合発酵茶の香味とマルターゼ阻害率（小腸で

新鮮葉、冷凍葉と解凍葉を用いて製造したツバキ混合発酵茶の官能検査結果とマルターゼ阻害率

| 材 料 | 香 り | 色 | マルターゼ阻害率 (%) |
|-----|-----|-----|--------------|
| 新鮮葉 | 優れる | 優れる | 67.2±5.9 |
| 冷凍葉 | 優れる | 優れる | 63.9±7.0 |
| 解凍葉 | 優れる | 優れる | 70.5±5.4 |

注1) サンプル2gに対して熱湯180mlを加え、4人の審査員の合議制で審査
注2) 官能審査は、「優れる」、「やや優れる」、「やや劣る」、「劣る」に基づいて実施
注3) 同一凍結乾燥粉末を3回繰り返し測定した。平均値±標準偏差 (n=3)

糖の吸収を抑制する力）は、新鮮葉を用いたものと同等でありました。このことから、ツバキ葉を1年間冷凍保存しても品質と機能が劣らないツバキ混合発酵茶の製造が可能であることが明らかになりました。
（長崎県農林技術開発センター・宮田裕次）