

茶の実油と特産品のコラボ開発 —茶未利用資源を活用したプレミアムオイルの開発—

[背景・目的]

静岡県内では茶葉価格の低迷や高齢化による労働力不足から、耕作放棄される茶園が増加しています。そのような中で沼津市商工会では放棄茶園で多量に収穫できる茶の実を有効活用しようと、小規模な設備による茶の実油の試作に取り組みましたが、商品化や成分的な評価が課題となっていました。茶の実油は中国や台湾でも製造されていますが、その多くは茶よりもサザンカに近い「油茶」の種子から搾油されたものと言われていています。そこで完全に茶の実を用いた静岡県産の茶の実油の特徴を明らかにし、茶の実油を用いた特産品づくりを目指しました。

[研究成果]

- ・茶の実 (H26 沼津産) の脂質含量は、熟果の子葉 (29%) がいちばん高い
- ・茶の実油 (H26 沼津産) の特性は、色は明るい濃い黄色でオリーブ油に近く、よう素価は 98.4 と半乾性油、酸価は 0.4、過酸化価は 1.2 で、けん化価は 189.0
- ・茶の実油 (H26 沼津産) の脂肪酸組成は、オレイン酸が 49.6%、リノール酸が 31.0%、パルミチン酸が 14.5%と、10%以上含まれる脂肪酸が 3 種類存在するのが特徴、年次変動は少ない
- ・茶の実油 (H27 沼津産) のビタミンE 含有量は 44.1mg/100g で、オリーブ油の 5 倍
- ・茶の実油を保湿剤として配合し、沼津市戸田地域の特産品のたちばななどを用いた練り香水を開発

表 茶の実油と市販の食用油脂の脂肪酸組成 (%)

脂肪酸	茶の実油	キャノーラ油	オリーブ油	ごま油
C14:0(ミリスチン酸)	0.1	tr	tr	tr
C16:0(パルミチン酸)	14.5	2.2	10.1	7.7
C16:1(パルミトレイン酸)	0.1	0.1	0.7	0.1
C18:0(ステアリン酸)	2.2	1.2	2.4	5.0
C18:1(オレイン酸)	49.6	61.2	75.7	40.2
C18:2(リノール酸)	31.0	20.2	7.1	44.8
C18:3(リノレン酸)	0.4	7.9	0.6	0.1



写真 開発商品

保湿剤として茶の実油を配合した練り香水

[研究成果の普及・技術移転の計画]

県内民間企業による茶の実油商品化を技術支援 (受託研究にて製造施設のサポートや品質検査を実施、地域産業資源活用事業によるビジネス化支援)