

研究成果事例

静岡発 世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発

ー 茶生葉紅茶飲料の開発 ー

[背景・目的]

近年、日本国内の茶の消費量は減少の一途を辿っていますが、世界に目を向けるとその消費量は増加を続けており、日本の茶産業には海外市場を視野に入れた展開が求められています。そのような中、「静岡発 世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発」と銘打ってスタートした地域結集型研究開発プログラムがフェーズⅢ（実用化段階）へと移行しました。これまで、我々は海外市場を視野に入れ、緑茶を元にしながらも酵素を用いて苦渋味を低減した発酵茶飲料や茶素材の開発を行っています。

[これまでに得られた成果]

海外市場においては緑茶の持つ青葉臭や渋味は敬遠される傾向があります。そこで、緑茶の抽出物に生の茶葉の中に存在する酵素を加えることで、青葉臭を抑え、渋味の原因となるカテキン類をテアフラビン類と呼ばれる成分に変換する方法を考案しました。テアフラビン類は紅茶などに含まれる赤い色素で、抗酸化作用や抗肥満作用が知られているほか、本プログラムの研究により血流改善効果があることもわかっています。



図 茶生葉紅茶飲料のイメージ

本飲料は緑茶を元に作成するため発酵茶製造設備を新たに導入する必要がなく、また通常の紅茶等と異なる独特の風味を持ち、市販紅茶飲料の数倍程度のテアフラビン類を含有しています。さらに、共同研究企業の工場において、飲料製造の実機を使用して製造ラインテストを行い、工業規模での発酵／製造が可能であることも確認できました。

[期待される効果・技術移転の計画]

現在、大手飲料メーカー及び地域メーカーと商品化を前提に共同開発を実施中です。

静岡県は飲料出荷額が全国1位であり、大手メーカー商品のOEM生産も盛んに行われています。本製品が商品化されれば県内飲料製造業の振興に寄与できます。また、本技術は茶葉を飲料ベースとしてだけでなく、酵素として用いることが特徴で、これまでは価値の低かった低級茶に新たな用途を提案でき、茶葉の需要増が期待できます。