

静岡発 世界を結ぶ新世代茶飲料と素材の開発

—茶生葉紅茶飲料の開発—

[背景・目的]

近年、国内の茶の消費量は減少を続けていますが、世界に目を向けるとその消費量は増加しており、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）に入り、海外市場への展開が見込める飲料の開発も最終段階となりました。

[研究成果]

海外市場においては緑茶の青葉臭や渋味は敬遠される傾向があります。そこで、緑茶抽出物に茶生葉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色素で、近年では抗肥満効果やノロウイルスに対する感染予防効果が確認されているほか、本プログラムの独自研究により血流改善効果もあることがわかっています。

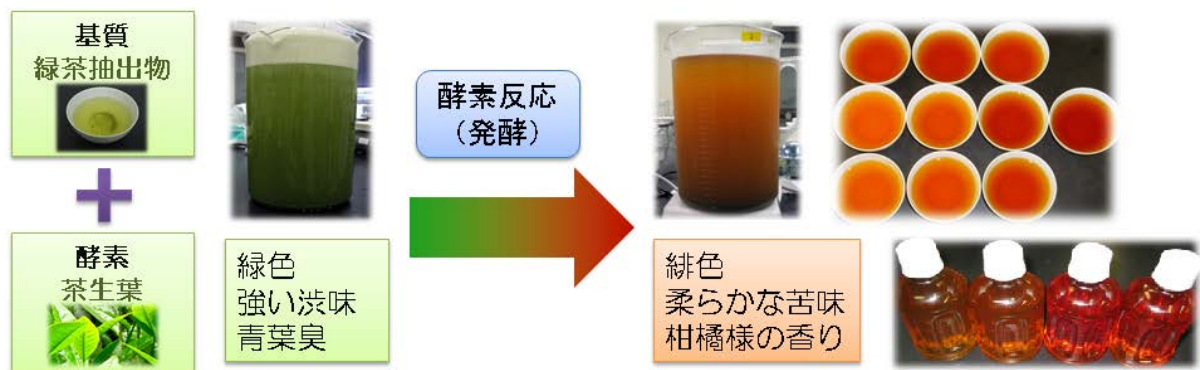


図 茶生葉紅茶飲のイメージ

本飲料は緑茶を元に作製するため発酵茶製造設備を新たに導入する必要がなく、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、飲料製造の実機を使用して製造ラインテストを行い、工業規模での製造が可能であることも確認できました。現在大手飲料メーカーにて最終的な商品設計を行っています。

[研究成果の普及・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進めています。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ることから、本飲料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、茶農家の収入増が期待できます。さらに、本研究において開発された製造技術が既に県内素材メーカーの粉末素材製造に応用されており、県を挙げてテアフラビン類による産業振興を図っています。