

阿波番茶の茶汁と乳酸菌を活用した漬物

阿波番茶は、その名の通り徳島県の阿波地方で生産される特産品のお茶です。後発酵茶の一種で、摘み取った茶葉を煮た後、軽く揉み、桶に漬け込み微生物発酵させた茶で、煎茶が主流の日本茶の中で、その特徴は際立っています。徳島県立工業技術センターでは、この阿波番茶の製造過程で産生する茶葉抽出液と発酵工程から分離した乳酸菌を用いて、風味の改良された漬物を開発しています。開発事例として概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 茶汁（茶葉抽出液）は、原料茶葉を茹でる工程で産生します。カフェイン、カテキンのほか、クエン酸、リンゴ酸などの有機酸を多く含んでいます。阿波番茶由来乳酸菌と名付けた乳酸菌は、茶葉漬け込み中の桶より常法により分離しました。
2. 予め、糠（通常は米糠）と塩、水、茶汁を良く混ぜておきます。ここに別に乳酸菌を添加用培地で培養して得られる乳酸菌培養液を添加し、35℃で3日間発酵させると発酵糠床ができあがります。ここに野菜（たとえばキュウリ）を漬け込み発酵させますと、漬物になります。
3. 新しく開発した漬物（写真）は、風味の良いものに仕上がりました。従来の製品に比べますと古漬け臭が抑えられていることに特徴があり、具体的にはアセトンや酢酸エチルの含有量が、図のように、大幅に減少しました。

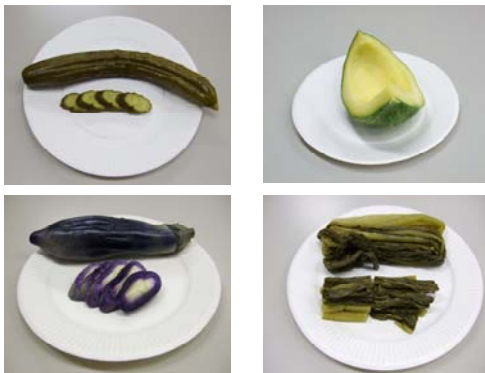


写真 試作品の例

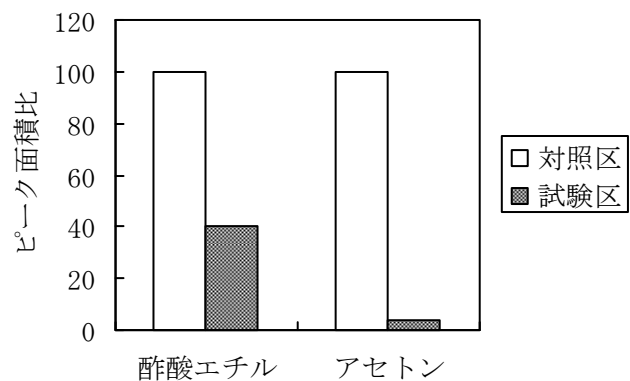


図 匂い成分のピーク面積の比較

☆ 活用面での留意点

1. 同じようにして発酵調味液も開発しています。現在は、各種機能性を高めた製品の開発を進めています。
2. 本研究に関する詳細につきましては、徳島県立工業技術センター 食品技術課 (TEL:088-635-7908) にお問い合わせください。

((独) 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 アドバイザー 柳本正勝)