

機能性成分ケルセチンが特に多い茶品種 「そうふう」「さえみどり」

ケルセチンは血液サラサラ効果が期待される機能性成分フラボノイドの一つで、糖類と結合した状態（配糖体といいます）でタマネギに多く含まれていることが広く知られています。野菜茶業研究所では、既存の緑茶品種（調査数 45）について、新芽の浸出液中のケルセチン配糖体含量を調べたところ、2 つの茶品種でケルセチン含量が特に高いことを見出しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「そうふう」、「さえみどり」は「やぶきた」と比べてケルセチンを約 2.5 倍多く含みます（図 1）。2007 年の二番茶の茶葉（一芯四葉摘み）の場合、茶葉の 40 倍量の水で浸出した場合 100mL 中に 12~13mg のケルセチンが含まれていました。タマネギ 100 g（新鮮重量）に含まれるケルセチンは約 40mg です。
2. ケルセチンは一芯一葉と茎には少なく、二または三葉以下の熟した葉に多く含まれます（図 2）。葉位を選別することにより、よりケルセチン含有量の高い茶にすることが可能です。
3. 「そうふう」、「さえみどり」のケルセチンの量は、一芯四葉（茎も含む）で摘採した茶葉の乾燥粉末を 40 倍量の水で浸出した場合、複数年の平均で $14 \pm 6\text{mg}/100\text{mL}$ です。

☆ 活用面での留意点

1. 今後は機能性表示を可能にするためのエビデンス取得を目指すとともに、ケルセチンの生理活性を生かした飲料の開発等を進めます。
2. 詳しいことは、野菜茶業研究所 茶業研究領域（TEL:0547-45-4101）へお問い合わせください。

（日本政策金融公庫農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 吉岡 宏）

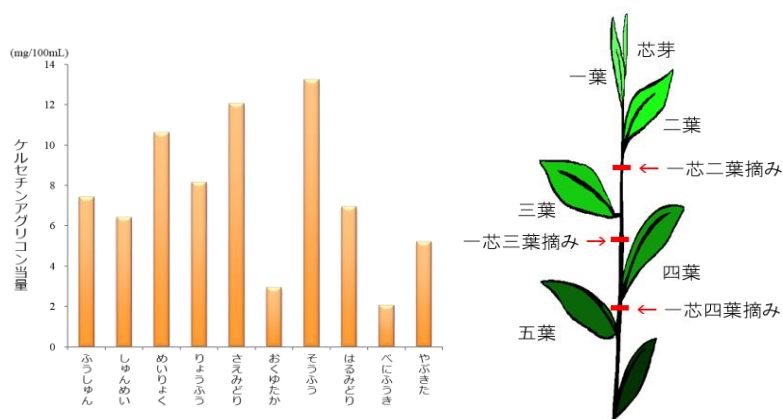


図 1 野菜茶業研究所有成登録品種（「やぶきた」を除く）におけるケルセチン含有量
* mg/100 mL, 2007 年二番茶（静岡県島田市金谷）
* 数値は、粉碎した茶葉に 40 倍量の水を添加して 3 回浸出した浸出液を測定した平均値
* アグリコンは配糖体からの計算値

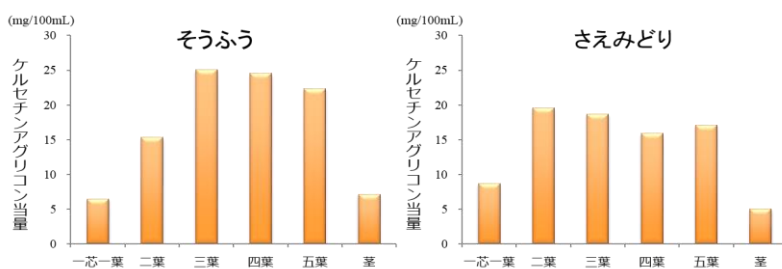


図 2 「そうふう」「さえみどり」の部位別ケルセチン含有量
* 「そうふう」は 2013 年、「さえみどり」は 2014 年の一番茶（静岡県島田市金谷）
* 数値は、粉碎した茶葉に 40 倍量の水を添加して浸出した 3 点の浸出液を測定した平均値
* アグリコンは配糖体からの計算値