

茶 未利用資源 「茶の実油」 利用技術の確立と製品化支援

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、茶事業者らが「茶の実油」の製造に取り組んでいます。しかし、茶の実の効率的な採取方法や搾油するための前処理方法などのノウハウに乏しく、静岡県内では実用化が進んでいませんでした。そこで「茶の実油」の製法を検討し成分や品質の分析調査をするとともに、製品開発を支援したので紹介します。

☆ 技術の概要

1. 茶の実の採取方法（拾い集め、もぎ取りの一人当たりの時間収量の違い）や採取の時期、殻割りに利用出来る機械、粉碎と加熱の影響などを検討し、効率的な搾油方法を開発しました（図1）。
2. 静岡県内の各産地や収穫年次による茶の実油の成分変動を確認し、安定した品質であることを確認しました。また、保存試験により長期の安定性も確認しました。
3. 化粧品メーカーやデザイナーとのマッチング等により、茶の実油を利用した商品開発を支援しました（図2）。

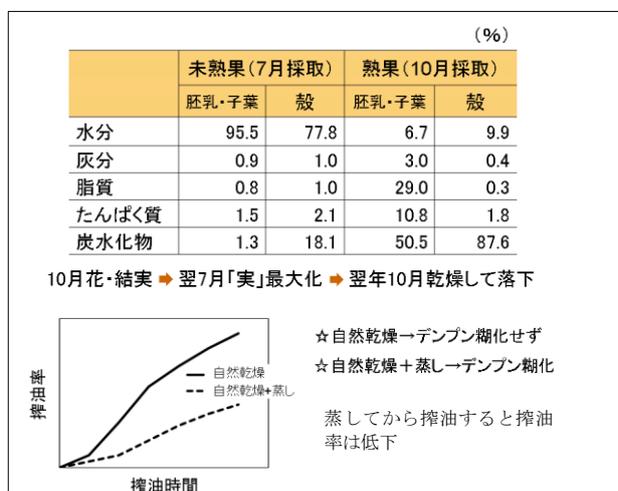


図1. 茶の実の収穫や前処理方法の検討



図2. 茶の実油の商品化事例

(図は、静岡県工業技術研究所研究報告, 9, 1-6 (2017)と食品と容器, 60 (6), 356-362 (2019)より修正して転載)

☆ 活用面での留意点

1. 地域で茶の実を集積するシステムの構築や搾油後の残渣の活用が課題である。
2. 詳細については、静岡県工業技術研究所のホームページ内 (<https://www.iri.pref.shizuoka.jp/contact/mailform/index>) からお問い合わせください。

(静岡県工業技術研究所 食品科 渡瀬隆也)