

Abstract

AROMA RESEARCH No.69(Vol.18 No.1)

ほうじ茶の香りとその特徴

笹木哲也

<要旨>

ほうじ茶は下級茶などを褐色になるまで強火で焙煎したもので、芳ばしい香りが特徴である。日本茶といえば煎茶や玉露、抹茶が有名であり、ほうじ茶はどちらかと言うと目立たない存在である。一方でほうじ茶は和食を引き立てる魅力的なものであり、焙煎が作り出すほうじ茶の香りは心地よく、嗜好性のある香りを持つ飲み物として非常に興味深い食品である。近年、ガスクロマトグラフ質量分析計や Aroma Extract Dilution Analysis (AEDA)法を活用して、ほうじ茶の主要香気成分が解明されてきた。また、煎茶製造工程の副産物である茎を焙煎したほうじ茶は、葉のほうじ茶よりも香気成分を豊富に含むことも明らかになってきた。ここでは、ほうじ茶の歴史や製造法を述べると共に、ほうじ茶の香り成分とその特徴について紹介する。

<キーワード>

ほうじ茶、香気成分、ピラジン化合物、ガスクロマトグラフ質量分析計