

[はじめに] 高知県は、柚子(ユズ)が特産物である。そのため、果肉や果皮は加工され様々な商品となっている。しかし、収穫を終え剪定された葉は、廃棄処分されている。そこで本研究では、この廃棄処分される剪定葉で茶葉を製造し、商品化することで有効活用することを考えた。

[方法] 高知県北川村で9月にユズの接ぎ木の新芽(A)、実生の新芽(B)を、1月に接ぎ木の剪定葉(C)を採取し、電子レンジと野菜乾燥機を使用し、茶葉を製造した。茶の評価は、モニターによるブラインドテストにより行った。茶抽出物中の成分は、HPLC(C₁₈カラム)により分析した。

[結果] モニターによる茶の評価はAとCが似ており、Bは好き嫌いが分かれた。Bはあっさりした味だという評価が多かったが、苦味・渋みが少ないためであろう。和菓子に合わせることを考えるとBよりもA、C、つまり、実生より接ぎ木の茶葉が良いと考えられた。また、香りづけにユズ乾燥果皮を茶葉と混ぜてみたが、好みははっきり分かれ、冷茶は不評であった。HPLCによる分析では、A、B、Cに成分の違いはみられなかった。また、葉には果皮と共通の成分が含まれていることがわかった。緑茶に多く含まれているカフェインとカテキン類はユズ葉茶では明瞭には検出されなかった。柑橘類に多く含まれるフラボノイド成分であるナリンゲニンとヘスペレチンも含まれていないことがわかった。しかし、これらのフラボノイドとユズ葉茶成分の紫外線吸収スペクトルが類似することから、ユズ葉茶の未知成分はフラボノイド類である可能性がある。