

ときめき

島根県農業技術センター

ビタミンCをたっぷり含んだ柿葉茶の製造方法

原料の柿葉を10分間蒸熱処理し、機械乾燥することで、柿葉茶のビタミンC含量を高く保持できました。

柿の葉は、ビタミンC含量が多く、山野草茶の中でも人気の高い素材の一つです。しかし、市販されている県外産の柿葉茶10種類について、ビタミンC含量を測定したところ、そのほとんどが分解されて消失していることがわかりました(図1)。

そこで、農業技術センターでは、製茶工程を工夫することによって、製造及び流通期間中におけるビタミンC含量の減少を抑制できないか検討しました。

その結果、6月中旬の西条柿の葉を用いた場合、蒸し(蒸熱)処理を10分間施してから機械乾燥することで、半年間の常温保存でもビタミンC残存量を高く保持できることがわかりました(図2)。

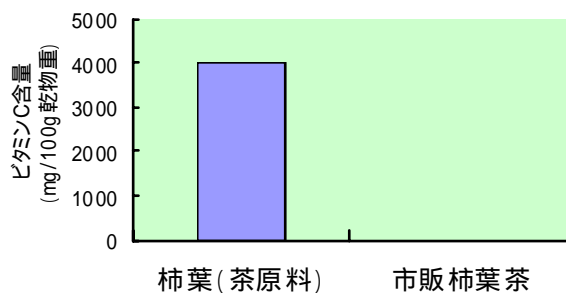


図1 柿葉及び市販柿葉茶のビタミンC含量
柿葉は6月下旬のカキ 西条
市販柿葉茶(県外産)は10種類の平均値
いずれも乾物換算値



図3 本技術を用いて県内で製造されている柿葉茶

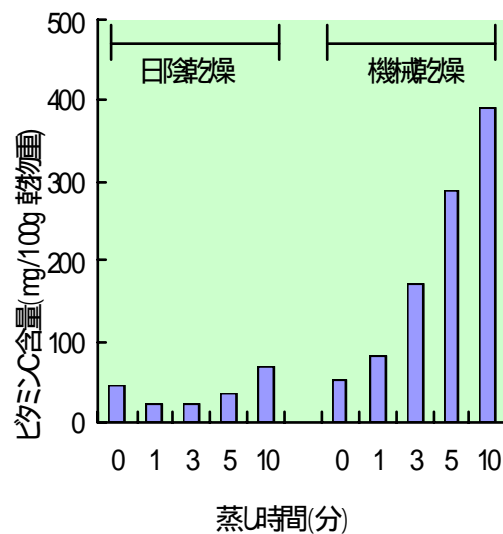


図2 柿葉茶の製造工程がビタミンC含量に与える影響
注試料は、デシケータ内で半年間常温保存したもの
日陰乾燥は4日間、機械乾燥は60、12時間の通風乾燥

問い合わせ先：加工研究部加工グループ(担当:鶴永陽子)

TEL 0855-28-1881

E_mail:nougi-kako@pref.shimane.lg.jp