

ケルセチン配糖体が特に多い緑茶品種 —「そうふう」と「さえみどり」はカテキンだけじゃない！—

技術の特徴

- ・「そうふう」、「さえみどり」は「やぶきた」と比べてケルセチン配糖体を約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100 mL中に12-13 mgのケルセチン(アグリコン換算)が含まれていました。
- ・ケルセチン配糖体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、よりケルセチン配糖体含有量の高い茶にすることが可能です。

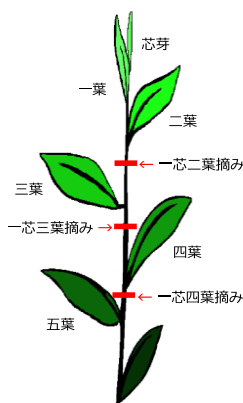
品種名	ケルセチン含有量 (mg/100ml)
ふうしゅん	7.4
しゅんめい	6.4
めいりよく	10.6
りょうふう	8.2
さえみどり	12.1
おくゆたか	2.9
そうふう	13.2
はるみどり	7.0
べにふうき	2.1
やぶきた	5.2



そうふう
(登録番号 第12706号)
花香を有し、新香味緑茶に適する
早生品種。



さえみどり
(登録番号 第2881号)
強い旨味と鮮やかな色沢を持つ
高品質の早生品種。



部位	そうふう	さえみどり
一芯一葉	6.5	8.7
二葉	15.3	19.6
三葉	25.1	18.7
四葉	24.6	15.9
五葉	22.4	17.1
茎	7.1	5.0

表1 野菜茶業研究所育成登録品種
(「やぶきた」を除く)における
ケルセチン含有量

- * 2007年二番茶(静岡県島田市金谷)
- * 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
- * 配糖体量から算出したケルセチンアグリコン量

表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
- * 数値は、配糖体量から算出したケルセチンアグリコン量(mg/100ml)

今後の展開

カテキンに加えてケルセチンを多く含むため、健康機能性に関するエビデンスを蓄積し、健康付加価値の高い品種として需要拡大を目指します。

参 考

論文: Monobe, M. et al. (2015) Food Science and Technology Research. 21(3): 333-340.