

「べにふうき」茶の特性を探る

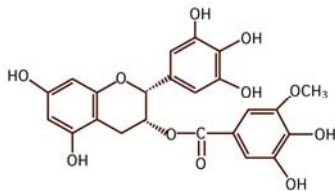
独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構 野菜茶業研究所
茶機能解析研究室長 山本（前田）万里

主要茶品種中「メチル化カテキン」含有量が多い「べにふうき」茶

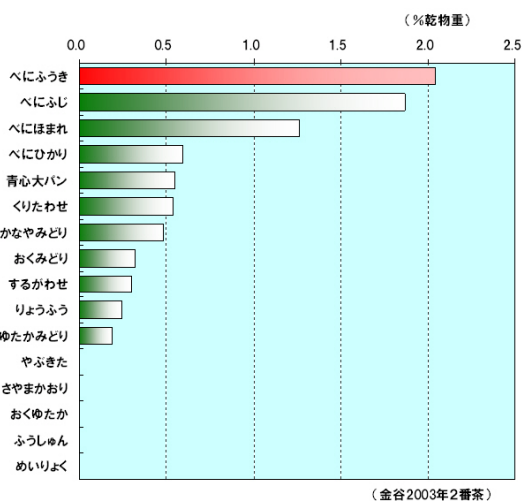
「べにふうき」茶が含有する抗アレルギー茶葉中成分「メチル化カテキン」は、茶の主要カテキンであるエピガロカテキンガレートがメチルエーテル化された物質である。この「メチル化カテキン」は、主要茶品種中では「べにふうき」茶に含有量が高いことがわかった。

「メチル化カテキン」は、品種間だけでなく、摘採茶期、製造法によっても茶葉中の含量が大きく異なることがわかってきた。摘採茶期では、光量・温度の上昇する二番茶以降に含量が増し、製造法の違いでは紅茶の様に完全に発酵すると消失してしまう。さらに地域によって含量の変動があり、静岡では秋冬番茶で、九州本土では三番茶で、沖縄では一番茶で最も含量が高くなることがわかった。また、一番茶期でも、成熟するにつれ含量が増してくること、葉位に分けて含量を測定してみると、普通、茎にもカテキンは含まれているのだが、「メチル化カテキン」は、茎にはほとんど含有されておらず、いわゆる“みる芽”（先端の柔らかい芽や葉）にも含量が少なく、下位によく成熟した茶葉に多く含まれることがわかった。さらに作用機作を調べると、マスト細胞の活性化を、細胞内情報伝達系を抑制することで阻害し、「べにふうき」緑茶は、好酸球の遊走や炎症性タンパク質放出も抑制することがわかった。

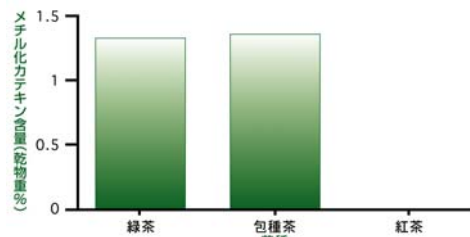
■「メチル化カテキン」の構造式



■主要茶葉中「メチル化カテキン」の含有量



■「べにふうき」中「メチル化カテキン」の製造法別変動



■「べにふうき」中「メチル化カテキン」の葉位別変動

