

宮崎秀雄・○山口幸蔵・<sup>1)</sup>明石真幸  
(佐賀茶試・<sup>1)</sup>佐賀県生産振興部)

【目的】

国産の紅茶は地紅茶や和紅茶として生産が拡大しているが、高品質な紅茶の供給のためには適切な紅茶の評価方法と評価基準が求められている。現在、紅茶用の審査器具は主に英国式の輸入品が使用されているが、カップ(Bowl)に注ぐ際にこぼれやすく、湯量のばらつきが大きいなど、使いづらさが指摘されている。そこで、再現性が高く使いやすい審査器具を開発すると同時に、その抽出特性を明らかにする。

【材料および方法】

1) 佐賀県窯業技術センターならびに株式会社香蘭社との共同研究により、操作性に優れた国産磁器製の紅茶審査器具の開発を検討した。

2) 抽出特性を把握するため、分光測色計(SE2000, 日本電色工業株式会社)の透過率測定モードにより茶浸出液の分光透過率測定を行った。抽出条件は、英国式審査法に基づき、熱湯100mlに対して茶葉2gとし、抽出時間は6分間とした。上清部より浸出液を採取し、380~780nmの波長域における10nmごとの分光透過率を測定し、L\*a\*b\*表色系及びL\*C\*h表色系へ変換して解析に供した。

【結果および考察】

1) 英国式審査法の規格を参考にして開発した磁器製の紅茶審査器具は、ポット、フタおよびカップからなり、ポットの重量は約145g(フタ込)、全容量は約183ml、カップの重量は約92g、全容量が約230mlである(図1)。

2) ポットは、注ぎ口と濾過部を備え、茶殻の評価と器具洗浄を行いやすいよう内面の底面部をなめらかな曲線にすると共に、高台を広くし安定性を高めた。また、ポット内面には、湯を注いだときに140mlの目安となる基準線を施した(図1)。

3) カップは、抽出時にポットの注ぎ口が接触せず、水色の目視評価では緑茶の標準審査法に用いられる米国式審査碗よりも濃淡の差が少なく、評価しやすい形状としている(図2)。

4) 分光測色計による紅茶浸出液の水色計測の結果、開発した審査器具により抽出した浸出液の水色は、既存の審査器具による浸出液と同程度であった。また、抽出液のL\*, a\*およびb\*値の標準偏差は既存の審査器具と比べて小さく、再現性に優れた(表2)。



図1 開発した審査器具



図2 審査器具による紅茶浸出液(水色)の差  
(開発した審査カップ) (N社製英国式審査カップ) (米国式審査碗)

表2 紅茶浸出液における審査器具別の測色値

茶器の種類	L*	a*	b*	C*	h
開発した審査器具	76.06 ± 0.46	10.81 ± 0.34	81.25 ± 0.11	81.96 ± 0.16	82.42 ± 0.23
N社製英国式審査器具	75.66 ± 0.52	11.29 ± 0.72	81.60 ± 0.39	82.38 ± 0.49	82.12 ± 0.46
米国式審査器具	73.37 ± 0.60	14.43 ± 0.69	83.21 ± 0.50	84.45 ± 0.59	80.17 ± 0.41