

茶を科学する

川崎市麻生区

坪木良雄（高士村飯田出身）



子供の頃、道路や畑の垣根に白い花をつけるお茶が植えられており、秋には傍の実を小さくしたような実をつける光景

があちこちで見られましたが、最近はどうなっているのでしょうか。

私達が日頃、何げなく飲んでいる茶は椿の仲間ですが、本来、温暖な地域とされてはいますが、本来、温暖な地域と好む有機物を多く含む排水良好な傾斜地や大きな川の川べりまたは山あいの霧がよくかかるような立地条件が有名な産地を形成し栽培されています。私達が利用しているのは茶の新芽を摘んで加工し、緑茶（グリーンティ）として飲んでいますが、何故かこの緑茶を「お茶」といっています。本来ならば、「茶」でよいのではないかと思えます。同じような飲料でも紅茶（ブラックティ）、ウーロン茶、コア、コーヒーなどは「お」をつけていません。それは推定ですが、日本の茶道からくる敬語的な意味合いからか、または「茶」そのものでは語呂が悪いから「お

茶」と呼んでいるのかも知れません。

いずれにしても嗜好的飲料としての茶はカフェイン、タンニンなどアルカロイド物質を含み、気付葉や興奮剤であると共にビタミン類を多く含む保健飲料としても古くから利用されています。しかし、何といっても茶は香りと味が尊重されています。特に香りの成分中の花のような香りはリナロール、ゲラニオール、ジャスモンが主で、青のりのような香りはジメチルスルフィドなどの複合香が茶本来のよい香りです。また味については旨味がアミノ酸（テアニン）、甘味が糖、苦味はカフェイン、渋味はタンニン（カテキン）です。特に旨味の成分のテアニンの含量が茶の良否を決定し、玉露、てん茶（抹茶）などには最も多く含まれ、次いでアスパラギン酸、グルタミン酸、アルギニンなどのアミノ酸が含まれています。玉露などは生育期の新葉を遮光（被覆）することによってタンニンが減り渋味が少なくなると同時にテアニンが多くなると旨味が増します。

この傾向は窒素肥料を多く施し茶の新芽に窒素成分が多くなればなるほどテアニンが多くなり、より旨味が増します。しかし、米のような穀物を目的とするような作物とは全く逆で利用する部分、種類によって味が如実に変わりますのでなかなかうまくいかないものです。

米の話をすればWTOで米の関税引下げが問題になっています。現在四〇〇%の関税を二〇〇%に下げざるを得ないのは、世界中へトヨタの車を輸出している日本としては仕方ないことかも知れません。そうすると、上越の米作農家の半分は米作では生活出来なくなります。

お茶が改良され、お茶の「こしひかり」が上越の田畑を埋め、新たな産業が興隆するのもあながち夢ではないかも知れません。

