

石鎚黒茶 効能アピール

西条で「四国の発酵茶フォーラム」

愛媛大など 機能性研究紹介

「石鎚黒茶と四国の発酵茶フォーラム」が24日、西条市小松町新屋敷の石鎚山ハイウェイオアシス館であり、四国3県の発酵茶の生産者や研究者ら約130人が石鎚黒茶の効能や発酵を進める微生物の働きなどを学んだ。四国の発酵茶の魅力をもっと多くの人に知ってもらおうと、市と愛媛大農学部が初開催した。

同学部の菅原卓也教授(49)が「発酵茶のもつ健康機能性」をテーマに講演し、2段階の発酵を経る石鎚黒茶の製造手順や研究中の効能などを紹介。マウスを使った実験などでは花粉症の症状緩和や脂肪蓄積の抑制に効果があり、今後は人間への効果解明で機能性食品として付加価値を高め発酵茶産業の活性化につなげたいと述べた。

帯広畜産大の豊留孝仁講師(40)は、真菌は形で酵母とカビとキノコに大まかに分けられると説明。多様なカビや酵母が1次発酵に関わる一方、2次発酵には乳酸菌のほかに限られた種類の酵母が関わっているとし、「どう

いうカビが発酵に参加しているかを明らかにすれば、安定して品質の良いお茶を作ることができるかもしれない」と述べた。

産業技術総合研究所の堀江祐範主任研究員



四国3県の発酵茶の生産者や研究者らが生産活動や研究などの情報を共有したフォーラム

(42)は四国3県の発酵茶の茶葉にいたる乳酸菌の種類や茶の成分の比較結果などを発表。西条農業高校と西条高校の生徒はそれぞれ、黒茶を生かして作ったロールケーキやわらび餅などを紹介し、参加者に試食を勧めた。

愛媛県の石鎚黒茶、高知県の碁石茶、徳島県の阿波晩茶の生産者4人を交えたパネルディスカッションもあった。(多和史人)



フォーラムで、試行錯誤した黒茶のスイーツを来場者に勧める西条市の高校生