

ジャスミン茶特有の香り成分の特定とその特性を検証
お茶の水女子大学生生活科学部との共同研究により確認

株式会社伊藤園（社長：本庄八郎 本社：東京都渋谷区）の中央研究所は、お茶の水女子大学生生活科学部（久保田紀久枝教授、伊藤百合子氏）との共同研究により、ジャスミン茶特有の香りの成分を明らかにし、この成果を、9月11～13日に香川大学で開催された日本食品科学工学会にて発表いたしました。

ジャスミン茶発祥の中国では、烏龍茶・プーアル茶など様々なお茶が生産・消費されています。その中で日本にとって最も有名でなじみのあるものは烏龍茶ですが、実は烏龍茶は中国で生産されているお茶のわずか5%ほどに過ぎません。茶生産量世界第2位の中国で最も生産されているのは緑茶ですが、その約4分の1は花の香りをつけた**花茶**として日常的に飲まれています。一般的に原料となる緑茶と花を何層にも堆積させて、花の香りを茶葉に付けていくことで花茶はつくられ、菊花茶、桂花茶などがありますが、その中で代表的なのは**ジャスミンの花の香りをつけたジャスミン茶**です。

近年、日本でも急須だけでなく缶やペットボトルなどでもジャスミン茶は日常的に飲まれています。その特有の香りについての研究はあまり多くありません。そこで今回、その香りの成分を明らかにするとともに花と緑茶との関連性について検証いたしました。

《研究内容》

本研究には中国福建省産のジャスミン茶と、その原料となるジャスミンの花、緑茶をサンプルとして使用し、それぞれの香り成分をガスクロマトグラフィーにより明らかにするとともに、それらの関連性について研究しました。

その結果、ジャスミン茶の香りの主要成分としては ^{ベンジル} benzyl alcohol、^{ベンジル} benzyl acetate、^{リナロール} linalool、^{シス} z-3-hexenol、^{メチル} methyl anthranilate、^{インドール} indole という物質が検出されました。一方、原料の花からはジャスミン茶からも検出された linalool、benzyl alcohol、methyl anthranilate の他に ^{シス} z-3-hexenyl benzoate が、緑茶からは benzyl alcohol だけでなく、^{フェニル} 2-phenyl ethanol、^{イオノン} β-ionone、^{アセチル} acetyl pyrroll という物質が確認されました。

これらのことから、**ジャスミン茶の香り成分は単に原料の緑茶と花の香り成分が合わさっているのではなく、その製造過程で何らかの香気変化が起きており、別の物質が形成されている**ことが示唆されました。

また、希釈法などによりジャスミン茶の各成分の香り全体に対する影響を検証いたしました。その結果、methyl anthranilate と linalool、特に (R)-(-)-linalool という光学異性体の寄与度が高いことも確認いたしました。linalool には R、S の光学異性が存在しますが、緑茶や他の花茶では S 体が優位であるのに対し、R 体が優位であるのがジャスミン茶の特徴とも言えます。

ジャスミン茶は原料となる緑茶の消臭効果に加え、口臭などのエチケットにも効果があると言われており、その独特な香りに対する関心は高まっています。今回、香りの組成成分を明らかにすることにより、今後の更なる科学的な側面からの研究が期待されます。