

中国茶の嗜好性について

南 広子・安部公子・早川裕美子

The Actual Survey and Sensory Evaluation Preference of Chinese Tea

Hiroko MINAMI, Kimiko ABE and Yumiko HAYAKAWA

緒 言

最近、健康に対する関心が高く、健康維持のための食品が重視されてきている。また、マスメディアによる情報氾濫には目をみはるものがあり、健康食ブームを呼んでいる。食生活の多様化とともに、嗜好飲料の種類もバラエティーに富んだものが出現してきている。中でも、中国茶が保健飲料¹⁾として加わり、注目されるようになった。

しかし、中国茶の輸入^{2,3)}、消費が延びてきていると言われるが、その消費動向についての報告は少なく、実態はあまり調査されていない。

そこで、中国茶の消費動向とイメージについて調査を行い、中国茶の代表的な5種類の鉄観音(半発酵茶)、茉莉花茶(半発酵茶)、普洱茶(後発酵茶)、龍井茶(不発酵茶)、祁門紅茶(発酵茶)を選び、味覚について官能検査を実施し、知見を得たので報告する。

方 法

中国茶の消費動向を知るためにアンケート方式で調査を行った。調査対象は本学短期大学部家政科、栄養科、大学家政学部、T専修学校的女子学生(年齢18~22才)など計430名。調査時期は昭和61年7~10月、調査方法は設問用紙を配布し、回収、集計をした。

官能検査の調査対象は上記と同様の女子学生である。調査時期は昭和61年11~12月。試料は市販の鉄観音、茉莉花茶、普洱茶、龍井茶、祁門紅茶を用いた。試飲用茶浸出液は、各茶葉3gずつを蓋付茶碗に入れ、熱湯180mlを注ぎ、蓋をして4分間浸出し、かきまぜて、茶を濾した。茶浸出液は飲用適温60℃前後を保つようにして、すみやかに官能検査に供した。

官能検査項目⁴⁾は、こく味、苦渋味、そう快感、芳香、変質味、水色の6つの香味特性と、総合的香味評価(嗜好度)について評点法で記入してもらった。

結果および考察

中国茶は中国本土をはじめ、台湾省からも多くの種類が輸入され、入手しやすくなっている。中国茶についての情報も多く、飲茶の機会も多いと考えられる。家政系短大・大学の女子学生とその家族を対象に中国茶がどの程度認識され、普及しているか、またそのイメージはどんなところにあるのか、設問した結果が図1-1と1-2である。

1. 中国茶の消費動向と調査結果

1) 中国茶の知名度について

代表的な中国茶7種(烏龍茶、茉莉花茶、鉄観音、普洱茶、龍井茶、包種茶、中国紅茶)の

うち、烏龍茶97%、茉莉花茶81%、鉄観音58%、中国紅茶31%、普洱茶23%の割合で知られていた。龍井茶、包種茶については2~3%とほとんど知られていなかった。これらの茶のうち、飲用したことのあるものは、烏龍茶91%と飲用度は非常に高かった。が、茉莉花茶・鉄観音の50%前後は以外と飲用度が低い様に思われた。中国紅茶は15%で普洱茶9%、龍井茶2%、包種茶1%と飲用度は知名度と同様に低いことを示している。烏龍茶・鉄観音も製法はほぼ同様であるが、その品質のちがいを捨象すれば、半発酵茶系ということが出来る。烏龍茶が知名度、飲用度ともに多いのは昭和59年5,270 t、60年12,570 t、61年14,730 tと輸入量の増大があり、全茶輸入量の85%程を占め、茉莉花茶、普洱茶が15%⁶⁾の現状と一致するものである。

2) 中国茶の飲用の動機と飲用状況について

飲用動機は中国料理店などでの「食事中・食後用」28%、「健康増進用」21%、「友

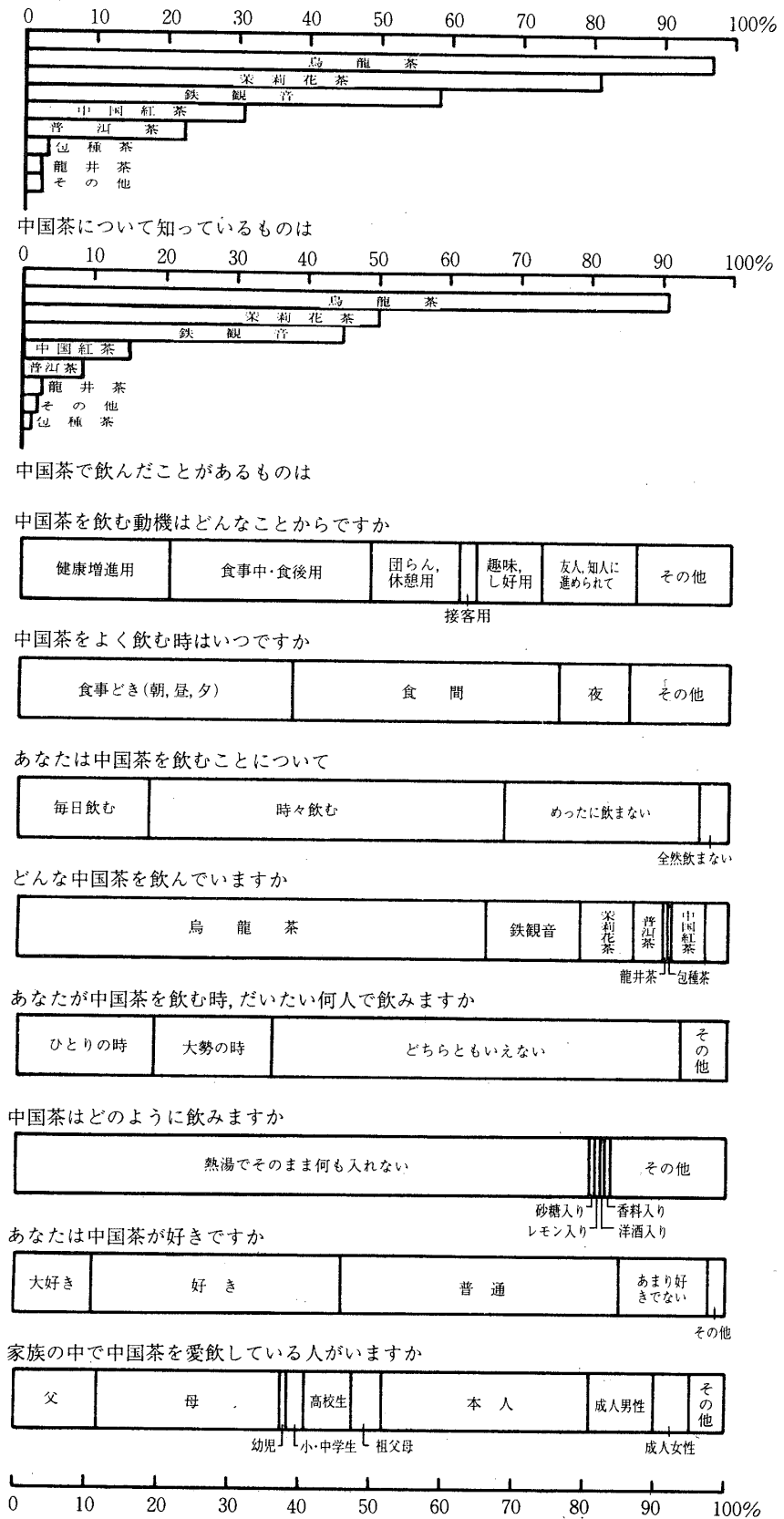


図 1-1 中国茶の嗜好・消費動向

人・知人に進められて」14%、「団らん・休憩用」13%と多様であった。また、中国茶を飲用する時は「食事どき」・「食間」各38%であった。中国茶を「時々飲む」50%、「毎日飲む」19%と飲む者に対して、「めったに飲まない」27%、「全然飲まない」4%と普及しつつあるとは言え、毎日飲用する者は少ないことが伺える。

実際に飲用する茶の種類は「烏龍茶」67%、「鉄観音」13%、「茉莉花茶」8%、「中国紅茶」5%、「普洱茶」4%であった。烏龍茶、鉄観音をあわせると80%が半発酵茶であった。これは、知名度も高く、輸入量も多いので当然のことであろう。飲茶時の人数は「ひとりの時」20%、「大勢の時」16%、「どちらともいえない」57%であった。

中国茶の飲み方は「熱湯でそのまま何も入れない」81%と高く、緑茶同様の飲み方をしている。このような飲用法は食事どき、つまり料理と一緒に用いる場合や食間にもシンプルな状態を好んでいることを示していると考

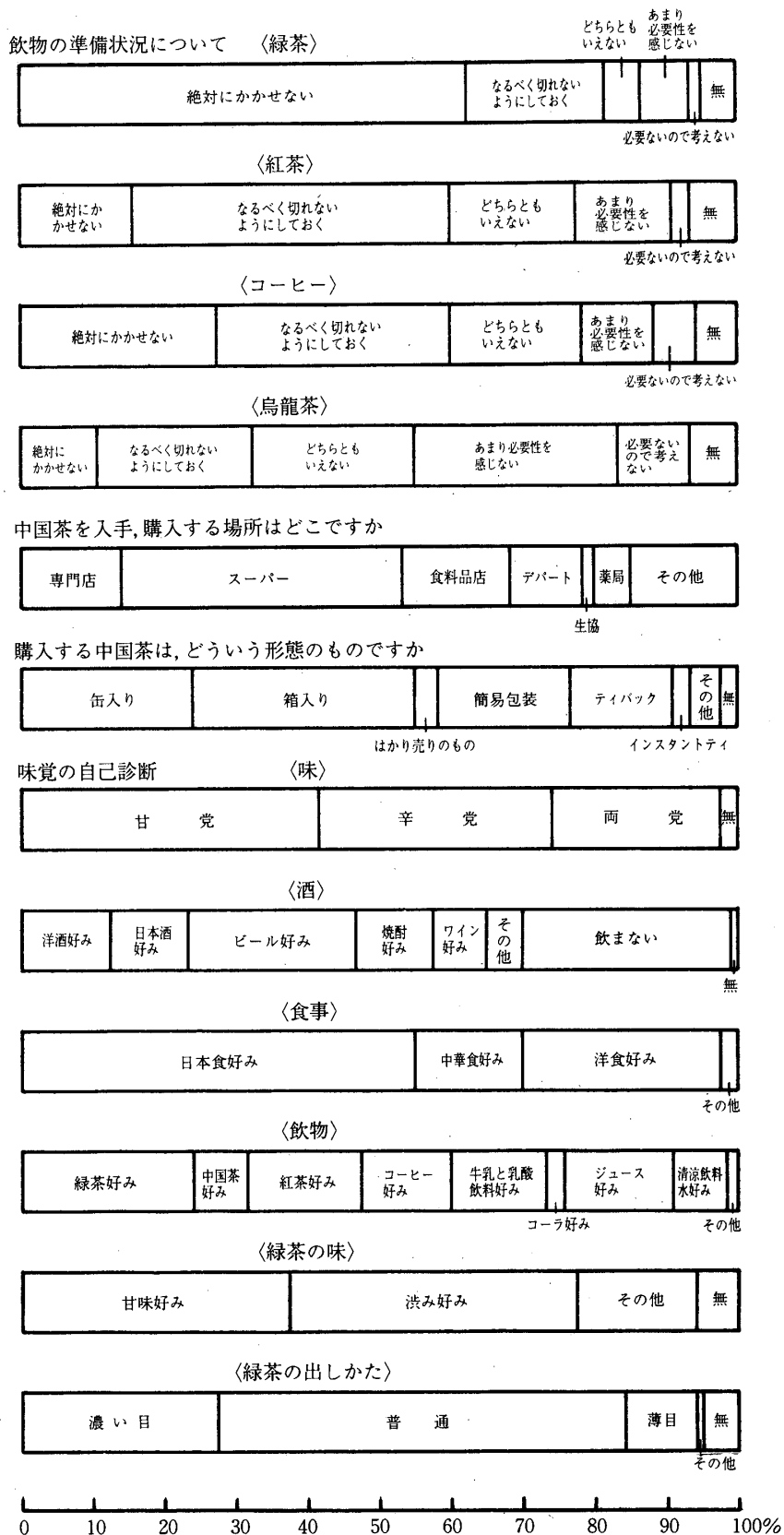


図1-2 飲物の消費動向と自己診断

えられる。中国茶を飲む時に添えるものは表1に示した。

3) 中国茶のし好度について

女子学生の中国茶のし好度は「大好き」11%、「好き」35%とあわせて46%が好んでいた。逆に「あまり好きでない」と「嫌い」で15%と少なく、「普通」が49%であった。次に家族の中で中国茶を愛飲しているのは「母親」26%で全体の1/4に相当し、「本人」30%と「成人女性」6%を合計すると62%を占めた。「父親」12%、「成人男性」9%とあわせても21%と女性群の1/3と少なかった。中国茶から連想することばを上位から見ると「健康」「健康飲料」「ダイエット」「美容」などと記入した者が全体の73%を占めたことと関連するものと考えられる(表2)。中国茶のし好イメージについて、5段階評点で記入してもらいその平均評点を図2に示した。20才代の女子学生からみて、中国茶は「健康に良い」「安全性・保存性の高い飲料」とイメージし、「今後飲み続けたい飲料」としている点は興味のあるところである。

4) 中国茶の準備状況と購入方法について

各家庭における各種茶の準備状況は「緑茶」82%と高く、「紅茶」「コーヒー」ともに60%に対して中国茶は32%と準備されている率は低かった。「必要性を感じない」「必要ないので考えない」をあわせると40%が必要性を要しない割合であった。

中国茶を購入する場所は「スーパーマーケット」39%、「食料品店」「茶葉専門店」「デパート」が各10%台であった。スーパーマーケットで手近かに購入できることは、これからも普及しやすい現状にあると考えられる。

表1 中国茶に添える物

内 容	回答数	割合(%)
添えない	306	71.3
食事	29	6.7
菓子 クッキー、洋菓子、和菓子、甘い物	55	12.8
漬物	1	0.2
果物	1	0.2
その他	38	8.8
合計	430	100.0

表2 中国茶から連想することば

内 容	回答数	割合(%)
健康 ・健康、健康飲料 ・ダイエット ・美容	133 132 15	73.2
中国 中国、中国人、中国語	23	6.0
飲食物 ・食事：中国料理、調理実習 ・味覚：甘味、苦み、渋味、おいしい、変わっている おいしくない、さっぱり、あっさり ・お茶：ウーロン茶、ジャスミン茶、紅茶、維力	15 35 12	16.2
経済 広告、宣伝増大、高級	4	1.0
食器 茶碗(龍の絵)	4	1.0
その他 チャイナ服、中華街、太極拳、タミが多い、旅行、田舎隣の国が近くなる、パンダ、まんじゅう、館	10	2.6

中国茶について該当するものに○印をつけて下さい。
①そう思う ②どちらかといえばそう思う ③どちらともいえない
④どちらかといえばそう思わない ⑤そう思わない

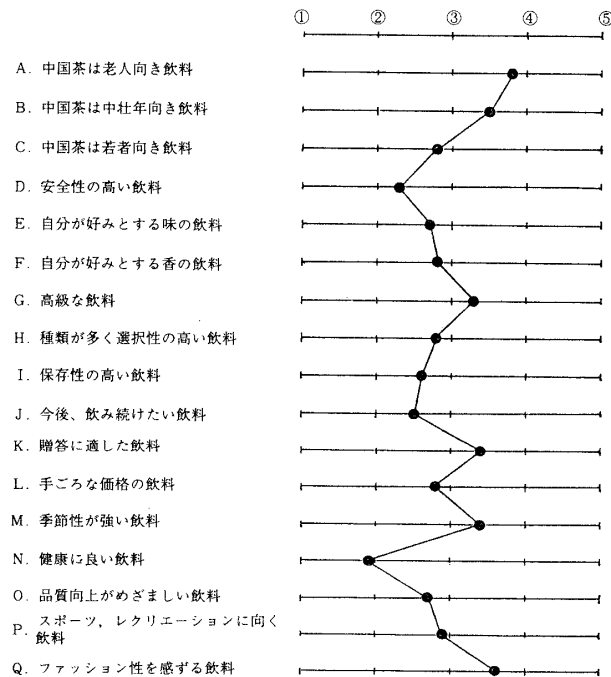


図2 中国茶のし好イメージ

茶を購入する場合「箱入り」31%、「缶入り」25%であった。この形態は生産地でパッケージされ、輸入されたものである。「簡易包装」18%は20kg入りの大きな木箱で輸入されたものを小売り用に一定量袋づめにし、販売していることを指している。「ティーパック」14%も購入されている。

2. 中国茶の官能検査

1) パネルの味覚の自己診断

官能検査パネルの味覚のバックグラウンドを知るために、味、酒、食事、飲物の好みについて自己診断をしてもらい、その結果を図1-2に示した。

「味」については甘党42%、辛党33%、両党づかい24%と甘味し好を示す者が多かった。「酒」は飲まない者が29%と少なく、他の71%は何らかのアルコールをし好し、その内容は多様化していることが伺える。「食事の好み」についてみると、日本食好きが55%と半数を占め、洋食好きが28%、中華食好きは15%であった。この多様化した食事が存在する中で、日本食好きが多いことは、現在の若い世代を特徴づけている点として、興味のあるところである。近年、「ニュー和風」ということばも聞かれる昨今、日本の伝統的な食品である米、みそ、しょうゆなどの味つけをし好することが伺える。「飲物のし好」は緑茶が25%、次いで紅茶16%、ジュース類15%、牛乳と乳酸飲料14%、コーヒー12%であるが、中国茶においてはわずかに7%という低いし好性を示している。中国茶の普及がめざましくなったのは、ここ数年来のことであるから当然とも考えられる。緑茶についてのし好をみると「味」は甘・渋味を好む者がそれぞれ約40%と同じくらいの割合であった。「浸出程度」は普通のだし方が56%、濃い目28%、薄目10%をし好していた。パネルらは、日常の食生活において一般的に甘味のを好み、アルコールも適度にたしなみ、「ニュー和風」といわれる日本料理系をし好している像が浮び上がってくるように考えられる。

2) 中国茶の官能評価

官能評価結果を図3に示した。「こく味」については、茉莉花茶(3.7)がかなりあり、龍井茶(3.2)・鉄観音(3.1)は適度より少し上に、祁門紅茶(2.9)・普洱茶(2.8)は適度より下まわると判定した。「苦渋味」については、龍井茶(3.9)・茉莉花茶(3.7)がやや強くあるに近く、祁門紅茶は適度であった。そして鉄観音、普洱茶の順に苦渋味が減っていくと判定していた。「そう快感」についてみると、龍井茶・鉄観音・祁門紅茶・茉莉花茶の4種の茶には、そう快感が適度にあり、割合マイルドでソフトタッチの茶であると判定した。また、普洱茶はそう快感の不足する茶と判定した。「芳香」についてみると、茉莉花茶にやや強くあるとし、鉄観音・祁門紅茶・龍井茶に

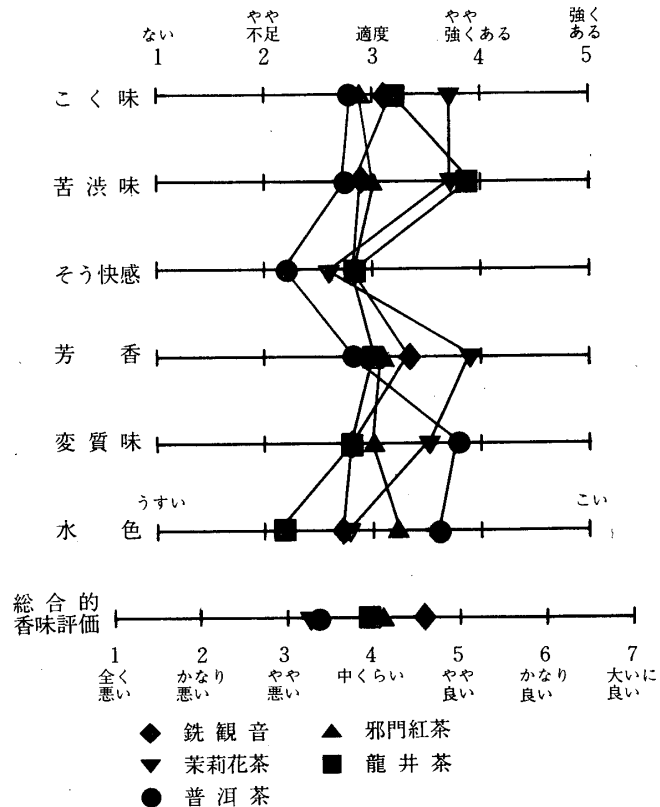


図3 中国茶の官能評価

は適度にあり、普洱茶になると香りが落ちると判定した。「変質味」についてみると、普洱茶にやや強く変質味があると判定し、茉莉花茶がこれに続く結果であった。一方、適度な味は祁門紅茶にあり、龍井茶・鉄観音には変質味をあまり感じないようであった。茶汁の「水色」についてみると、普洱茶で濃く、祁門紅茶・茉莉花茶・鉄観音が適度な水色であり、龍井茶は水色が薄くてもの足りないと判定した。「総合的香味評価」の良いものから順にみると、鉄観音(4.6)、祁門紅茶(4.1)、龍井茶(3.9)、普洱茶(3.4)茉莉花茶(3.3)となった。

以上、官能評価結果を二元配置分散分析法で検定を行ったところ6つの評価と総合香味評価ともに5試料間に5%危険率で有意差を認めたが、パネル間の差は認められなかった。

総合評価の評点の良いものから茶の特性を述べると、1位の鉄観音は半発酵茶で萎調(茶葉をしおらせること)によって酵素の活性を促進させて香気や味を引き出してから⁵⁾、釜炒りで酵素の活動を停止させ、徐々に乾燥した茶である。この香気や味の特色をパネルはよく評価していると考えられる。2位の祁門紅茶は発酵茶で、茶葉にある酵素を活用してタンニンを酸化させ、苦味や渋味を柔らかく、飲みやすくし、香気の高い茶⁵⁾である。茉莉花茶の香気よりやや不足するが適度な香りを有し、飲み易い茶であると判定している。3位の龍井茶は緑茶の一種で不発酵茶である。茶葉に含まれる酸化酵素類の活性を釜炒りによって停止させ、生葉の生臭味を消去し⁴⁾、茶葉が扁平で一枚一枚が紙のように薄く、アイロンをかけたようなピンとした茶である。水色はあまり濃くないが茶葉の持ち味であるこく味、苦渋味を有し、芳香も適度で味わいのあるお茶と判定している。4位の普洱茶は後発酵茶で日本ではあまり知られていないお茶であったが、最近輸入量も増加し、一般に入手しやすくなった中国茶である。茶葉を蒸すか、釜炒りで製造した緑茶を原料とし、籠詰め(堆積)で5カ月~数年間貯蔵し、麴菌類を繁殖させて製造した茶⁵⁾である。茶汁浸出液の水色は濃く、漢方薬的な味を呈するため、日本人にはなじめない味で変質味が強く感じられるものと考えられる。5位の茉莉花茶は鉄観音と同様半発酵茶で、茶の香気を強くするために茉莉花の花をまぜて造る茶である。パネルはこく味、苦渋味、芳香ともに感じているが、まだなじめないためか評価が低かった。

茶葉の生産される気候風土や生葉を完成品の茶葉に製造するまでの工程が異なると全くちがった製品ができあがるので、今後中国産の茶葉がどの程度、日本人の食生活および嗜好にあった茶として浸透していくか興味深いところである。

ま と め

中国茶の消費動向とし好性について調査した。調査対象は20才前後の女子学生とその家族である。その結果は次の通りであった。

1. 中国茶の中で烏龍茶97%、茉莉花茶81%と知名度が高く、鉄観音は58%と約半数であった。飲用経験のある茶は烏龍茶91%、鉄観音45%、茉莉花茶50%、中国紅茶15%であった。
2. 飲用動機は中国料理店などでの「食事中・食後用」28%、「健康増進用」21%、「他人に進められて」14%などであった。また、中国茶は「時々飲む」50%、「毎日飲む」は19%と低かった。飲み方については「熱湯で浸出し、何も加えない」81%とシンプルな状態で飲まれている。中国茶を飲む時に「何も添えない」71%、「菓子類を添える」13%、その他であった。
3. 中国茶のし好度は「大好き」「好き」あわせて46%と約半数が好んでおり、「嫌い」は15%と少なかった。家族の中で愛飲しているのは「母親」「本人」と女性が半数以上であった。これは、中国茶から連想することばの「健康」「健康飲料」「ダイエット」「美容」などが73%を占めたことと関連していると考えられる。

4. 中国茶の購入場所は「スーパーマーケット」が多く、茶は箱入り、缶入りで購入していた。各種茶の準備状況は「なるべく切れないようにしておく」のは緑茶（日本茶）の82%に対して、中国茶は32%と低かった。

5. 中国茶の官能検査パネルの味覚（味、酒、食事の好みについて）の自己診断は甘味し好が半数以上、アルコールし好は72%と高く、食事は日本食好みが全体の半数を占めた。飲物は多様化しているが4人に1人は緑茶が良いとしていた。

6. 中国茶の官能評価結果は総合的香味評価の良いものから、鉄観音、祁門紅茶、龍井茶、普洱茶、茉莉花茶の順であった。二元配置分散分析法で検定した結果、試料間に5%の危険率で有意差を認めたとパネル間には差を認めなかった。

文 献

- 1) 茶学術研究会：茶の効用に関する研究報告発表要旨集，1～10（1986）
- 2) 農林水産大臣官房調査課：昭和60年度食料需給表（連報），栄養日本，2，社団法人日本栄養士会，26～27（1986）
- 3) 農水省統計情報部，総務庁家計調査，大蔵省貿易統計：家庭消費のうごき，輸出入の推移，茶，9，静岡県茶業会議所 62～63（1987）
- 4) 中川致之，高柳博次，阿南豊正，岩浅潔，天野いね：茶業研究報告，49，日本茶業技術協会，42～46（1979）
- 5) 松下智：中国の茶（その種類と特性），河原書店，69～131（1986）
- 6) 山本三千人，小林美盛：食の科学，117，42～43（1987）