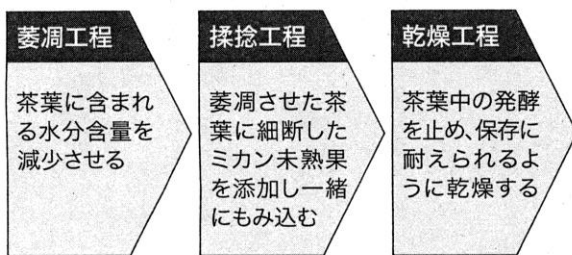




近年、茶、温州ミカンとも栽培面積や生産量は減少しており、新たな消費につながる商品開発が求められています

図 ミカン混合発酵茶の製造工程



### 茶、温州ミカンの機能性

## 混合発酵茶の摂取で 血圧、冷え、凝り改善

す。そこで、茶や温州ミカンが持つ機能性に着目した商品の開発に取り組んでいます。温州ミカンの未熟果実に多く含まれるヘスペリジンは、血流改善作用など多くの機能

製造は、図に示したように茶葉をしおれさせ、発酵を促す萎凋（いちよう）工程、茶葉と未熟ミカンを3対1の割合で混ぜ、一緒にみ込み発酵させる揉捻（じゅうねん）工程、発酵を止めるとともに、保存に適する状態まで水分を減少させる乾燥工程からなります。

製造したミカン混合発酵茶は、紅茶のような風味の中にほのかなミカンを感じる味で、継続して摂取することで、高めの血圧を下げる効果や手先の冷えや肩の凝りなどを改善することが明らかとなりました。

なおミカン混合発酵茶は、機能性表示食品として届け出が受理されていますので、今後は地域の新品として生産を拡大し、所得向上につながることを期待しています。

（長崎県農林技術開発センター 果樹・茶研究部門茶葉研究室主任研究員 藤井信哉）

性があるものの、水に溶けにくく生体内に吸収されにくいといった問題がありました。今回、カテキンが豊富に含まれる二、三番茶葉（夏に採られる茶葉）を使って、へ