

2024年12月17日

記者會、記者クラブ 各位

製品化した和紅茶の試飲会と販売を行います ～和紅茶「岐阜美人・揖斐美人」の開発～

岐阜大学応用生物科学部の勝野那嘉子准教授と柳瀬笑子教授が、二番茶(収穫時期が一番茶の後に続く茶葉)の高付加価値化を目指して和紅茶「岐阜美人・揖斐美人」を開発・製品化しました。

緑茶は年間に複数回収穫されますが、生産者の高齢化や二番茶以降の価格低下といった要因により、近年では収穫されずに刈り落とされ廃棄されるケースが増えています。また、「揖斐茶」のブランド名で茶の栽培を行う揖斐川町では、虫害の発生が深刻化しており、それが品質の低下や収穫量の減少といった問題も引き起こしています。こうした背景の中で開発した「岐阜美人・揖斐美人」の試飲会と販売を以下のとおり行います。

つきましては、当日の取材についてお取り計らいいただきますようよろしくお願い申し上げます。

記

【場所】:農林畜産物直売所「よつてみーな池田」
(岐阜県揖斐郡池田町上田 1290)
【日時】:2024年12月23日13時より

○開発のポイント

- ・虫害など外部からのストレスが茶葉中の成分に与える影響を研究し、その結果、栽培中に虫害を受けることで、茶葉中の香気関連成分や生成酵素の活性が変化することを明らかにしました。
- ・この研究成果を活かし、農薬を一切使用せず自然栽培を採用することで、茶葉に適度なストレスを与え、その香気生成ポテンシャルを引きあげることに成功しました。
- ・このようにして得られた茶葉を和紅茶として加工することで、さらなる付加価値を持つ製品として開発された和紅茶「岐阜美人・揖斐美人」は、卒業論文、修士論文、博士論文の一環として、学生が主体となり製造から製品設計、パッケージデザインに至るまで一貫して手掛け、製品化を実現しました。
- ・このプロジェクトは、岐阜県農業技術センターとの共同研究、岐阜大学の連携型共同研究助成、OKB アグリビジネス助成金の支援を受けて実施されました。

○試作と試飲会

- ・2021年から2023年まで年に4回和紅茶の試作を行い、研究と加工法の改良を行いました。

Press Release

・2023年12月に岐阜県で行われた全国地紅茶サミット主催者が池田町茶業振興センターを訪問した際、学生と教員、JA サポートいび、岐阜県職員のみなさんで開発中の和紅茶の試飲を行い、改善点について話し合いました。



○完成した製品のパッケージ



虫書を利用した和紅茶(右)と通常の和紅茶(左)を飲み比べることができるセットになっています。

本件は「ぎふのミ・ライ・エ」構想のうち下記を推進するものです。



「ぎふのミ・ライ・エ」構想:

https://www.gifu-u.ac.jp/about/aims/gifu_miraie.html



岐阜大学は国立大学法人東海国立大学機構が運営する国立大学です。

MAKE NEW STANDARDS.
東海国立
大学機構



東海国立大学機構 HP: <https://www.thers.ac.jp/>

問い合わせ先

岐阜大学応用生物科学部 勝野那嘉子、柳瀬笑子
TEL: 058-293- 2869 または 2914
E-mail: katsuno.nakako.n0@f.gifu-u.ac.jp
yanase.emiko.h2@f.gifu-u.ac.jp