



第16回
チャノキ

茶はコーヒーと並ぶ嗜好飲料として広く飲用されている。複数種のコーヒーノキが利用されているコーヒーとは異なりすべての茶は一つの種のチャノキから製造されていることはよく知られている。日本茶、紅茶、ウーロン茶、プーアル茶など製造方法の違いによって味や香りに大きな差異があり、とても同じ原料から作られたものとは想像がつかないほどである。

チャノキの種子は同じ属のツバキの種子と似ており、この種子からは食用の「茶油」が製造されているらしいが、筆者は店頭で目にしたこともなく残念ながら口にしたことがない。

日本茶にはカフェインの他に苦み成分であるカテキン類、うま味アミノ酸であるテアニン、ビタミン類などの有用な成分が含まれている。これらの成分は茶としては35%程度しか抽出されず、半分以上の成分が茶

葉とともに廃棄されている。このような背景から「食茶」という言葉が使われ始めている。茶葉に含まれる有用成分を有効的に摂取するために食べてしまおうというわけだ。中国では茶葉を炒めものに加えた料理などがあるらしい。日本では古くから茶葉を粉末にした抹茶を飲むという習慣があり、現在巷にあふれる抹茶アイスクリームや抹茶チョコレートなどはまさに食茶の代表的な例ともいえる。

校内の一画には昔の先生が植えたと思われるチャノキが何本か育っている。陽当たりが悪い場所なので、育ちは悪い。春先の新芽のシーズンでさえ小さいザルに1杯ほどしか採れない。手作業だけで売られているような日本茶を作るにはかなりの手間がかかる。何年か前に試してみたが、半日仕事になってしまった。少量であれば乾燥させずに蒸し終わったらすぐに茶として飲むことをお勧めする。

チャノキの新芽をお浸しとして食べる地域があると聞いたことがあり、一昨年試してみた。通常口にするお浸しにはない茶の苦みや香りは当然あるが、さわやかさの中に今まで味わったことのない独特な風味があり、何とも表現できない不思議な味だった。どんな味だったかお伝えしたいものだが、似た別の食材さえ思いつかないので気になる方はお試しあれ。また、新芽は天婦羅でも食べることがあるようなので、他の山菜種が同時に手に入った時に試してみたい。

(農芸化学科 荒谷 博)

バイオの散歩道 第16号

編集後記

4学科から成る明治大学農学部では実に多種多様な研究が行われており、「バイオの散歩道」はその一端を分かりやすく読者の皆様にお届けする目的で創刊されました。16号となる今回からは年1回の発行となり、内容も特集を中心に構成することになりました。第1回目の特集は「明治大学の里山研究」、5人の先生の研究を倉本教授のオーガナイズにより紹介いたします。また「研究のフロンティア」と「キャンパスを食べる」は好評により続行いたします。写真も多いので、ぜひ見て楽しんでいただけたらと編集部一同願っております。

(バイオの散歩道編集委員長 佐々木泰子)