

微生物制御発酵茶の誕生

(株)RIVERSON 代表取締役 河村伝兵衛

微生物自然発酵茶は微生物学的にみると雑多な微生物によって構成されているが、それに関する微生物が固定されていない。微生物自然発酵茶は、生産地によって異なった微生物が繁殖しているとも考えられる。特に微生物自然発酵茶の黒茶はプーアル茶を代表するように種々様々なものがある。

多数のプーアル茶の変異原性を分析したあるグループからの情報によると、全てのプーアル茶が変異原性陽性で会ったといわれている。そこで、弊社の微生物制御発酵茶に用いている2菌株の変異原性を(財)食品農医薬品安全評価センターに分析依頼した。その結果、2菌体とも、陰性であった。

河村氏はこの論文の中で、以下9項について論じています。

- ・世界のお茶の分類
- ・微生物制御発酵茶と微生物自然発酵茶の相違点
- ・微生物制御発酵茶の製造方法
- ・微生物発酵制御茶の科学的成分
- ・微生物制御発酵茶の新規ポリフェノール
- ・微生物制御発酵茶の熱水抽出エキススプレードライ(SD)のラットによる機能性
- ・微生物制御発酵茶の技術は世界唯一
- ・微生物制御発酵茶は発酵工学的な製造法



<河村伝兵衛 氏>

山吹撫子～黒麹発酵による有機ダイエット健康茶の誕生

なぜ、このお茶を作ろうと思ったか。それは、有機栽培茶の可能性をさらに広げるために……。

山吹撫子を製造するきっかけになったのは、河村先生が微生物を利用した新しいお茶を開発したという新聞記事を目にしたことでした。

弊社は、浜松市天竜区春野町で県内屈指の有機茶生産を行っている砂川協同製茶組合と10年以上のお付き合いをさせて頂いており、有機茶を扱うことにおいて、多くの経験がありました。

この山吹撫子の製造は、そうした経験を活かしていくと共に、有機栽培に取り組む生産家を少しでも支えていけるよう、また農薬、化学肥料を一切使わない安心安全の自然環境にやさしいお茶づくりの可能性をさらに広げるために、黒麹発酵茶「山吹撫子」の製造に取り組みました。



<おさだ苑代表長田夏海 氏>