

シャルレ初、産官学の共同開発

世界初*の製茶法で生まれた「発酵茶」開発

2016年9月

女性用下着・化粧品・健康食品等卸売事業の株式会社シャルレ（本社：神戸市、社長：奥平 和良）は、お茶の持つ健康成分に着目し、シャルレ初の産官学の共同開発となる発酵茶を開発いたしましたのでお知らせいたします。

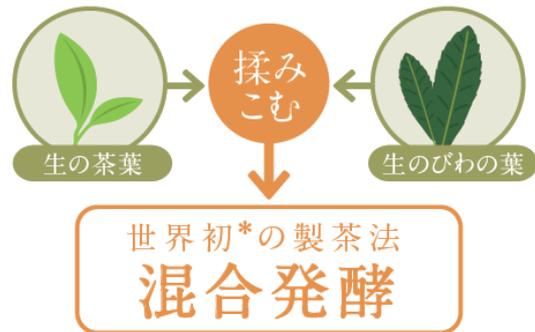
【シャルレ初の産官学共同開発】

この発酵茶は、長崎県の研究機関（官）と長崎県立大学・長崎大学・九州大学（学）の研究プロジェクトとお茶の持つ健康成分に着目したシャルレ（産）との共同開発で生まれました。



【世界初*の製茶法「混合発酵」】

「混合発酵」とは、生の茶葉に生のびわの葉を加えて、最適な条件で発酵させる製茶法です。世界初*の製茶法として長崎県・長崎県立大学・長崎大学・九州大学が特許を取得しており、長崎県の農業・産業の活性化と緑茶業界全体の活性化につながる技術として注目されています。



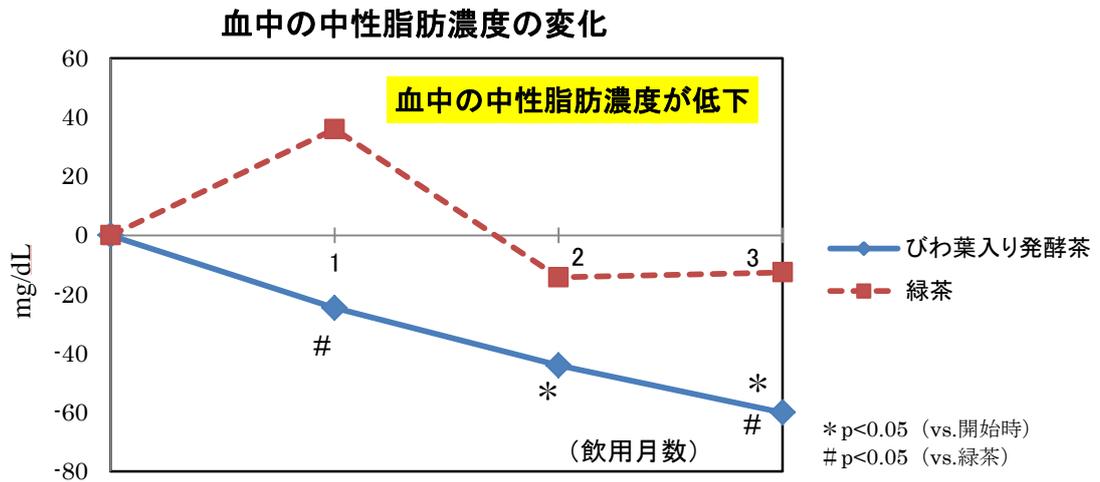
茶葉が持つカテキンの健康効果と、びわ葉が持つ発酵促進機能に着目し研究が開始された

「混合発酵」技術により、茶葉の渋みや苦味を緩和することだけでなく、従来の緑茶を超える健康効果があることが明らかになりました。その後、5年間にわたる長崎県・長崎県立大学・長崎大学・九州大学の連携プロジェクトにより、発酵条件や成分に関する検証が繰り返され、2009年に「混合発酵」が確立しました。

この「混合発酵」では、茶葉が発酵する過程で有用成分カテキンが結合し、大きなポリフェノール（カテキン重合ポリフェノール）が生成されます。シャルレではこの大きなポリフェノールを総称して「発酵茶ポリフェノール」と呼んでいます。「発酵茶ポリフェノール」が含まれるびわ葉入り発酵茶には、従来の緑茶と比較してより高い健康効果があるという結果が得られました。

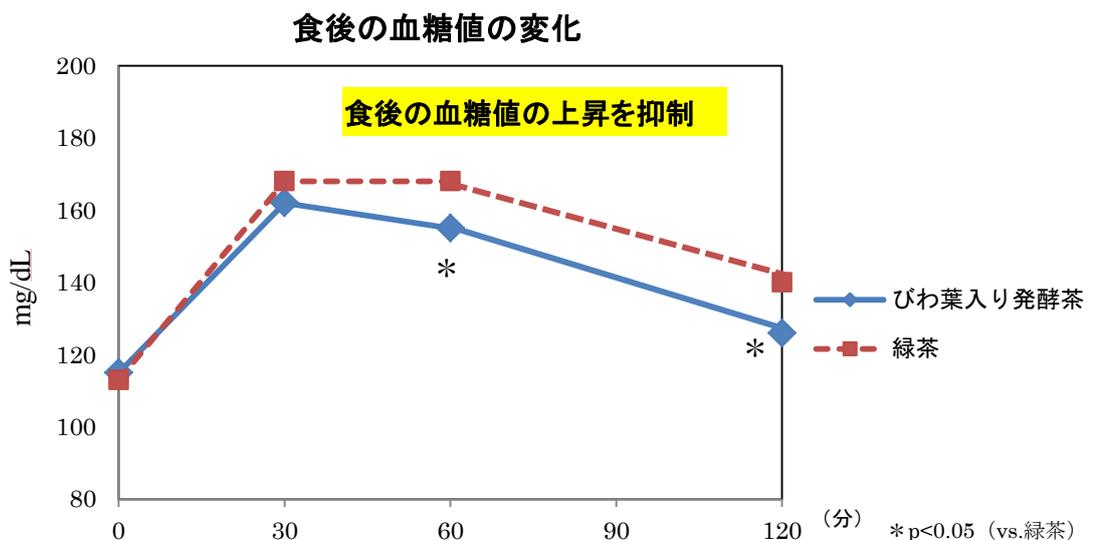
【びわ葉入り発酵茶の効果】

- 1) びわ葉入り発酵茶の摂取による血中内の中性脂肪低下作用の検証を目的に、試験開始時の血清中性脂肪濃度が 140mg/dL 以上の成人男女 各群 9-11 名を対象とした摂取試験を長崎県立大学で行いました。200 mL のびわ葉入り発酵茶あるいは緑茶を朝食、昼食および夕食時に各 1 本計 1 日 3 本を 3 ヶ月摂取し、試験開始時および 1, 2, 3 ヶ月後の血清中の中性脂肪を測定しました。結果、血中の中性脂肪は摂取開始 1 ヶ月後からびわ葉入り発酵茶群で減少傾向を示し、緑茶と比較し血中の中性脂肪濃度を低下させる効果があることが明らかになりました。



データは平均値 田中一成(長崎県立大学) : New Food Industry,52,49-59,2010

- 2) びわ葉入り発酵茶の摂取による食後の血糖値の上昇抑制作用の検証を目的に、成人男女 52 名を対象とした摂取試験を長崎県立大学で行いました。試験設計は二重盲検クロスオーバー試験*1とし、200 mL 茶飲料(びわ葉入り発酵茶)あるいは緑茶をデンプン質食品とともに摂取し、食後 120 分後までの血糖値を測定しました。結果、緑茶と比較し食後の血糖値の上昇を抑制する効果があることが明らかとなりました。



データは平均値 田中一成(長崎県立大学) : New Food Industry,52,49-59,2010

このように、「混合発酵」技術により生まれた発酵茶には、血中の中性脂肪を下げる作用や食後の血糖値の上昇抑制作用があることが確認されています。

【用語解説】

*茶葉とびわの葉を混合発酵させる製法についてをさしています。

※1：二重盲検クロスオーバー試験

二重盲検試験とは、試験実施者および被験者がいずれもサンプル情報を知り得ない状況で行う試験。プラセボ効果などの心理的な影響を防ぎ、被検物質の有効性を客観的に評価する方法の一つ。

クロスオーバー試験とは、サンプル品とプラセボ品を時期を互いにずらして投与し、それぞれの結果（反応）を集計し評価する試験方法。

以上