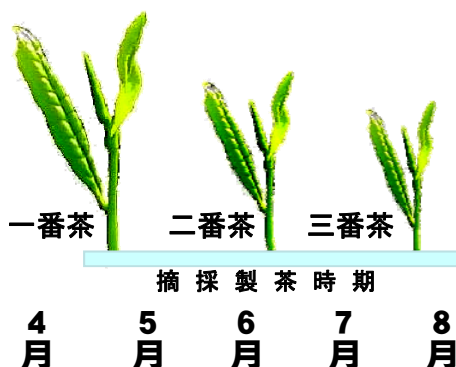


長崎県農林技術開発センター、長崎県工業技術センター、長崎県立大学、
長崎大学、九州大学の連携プロジェクト共同研究

茶生葉とびわ生葉を活用した

『高機能発酵茶』の開発

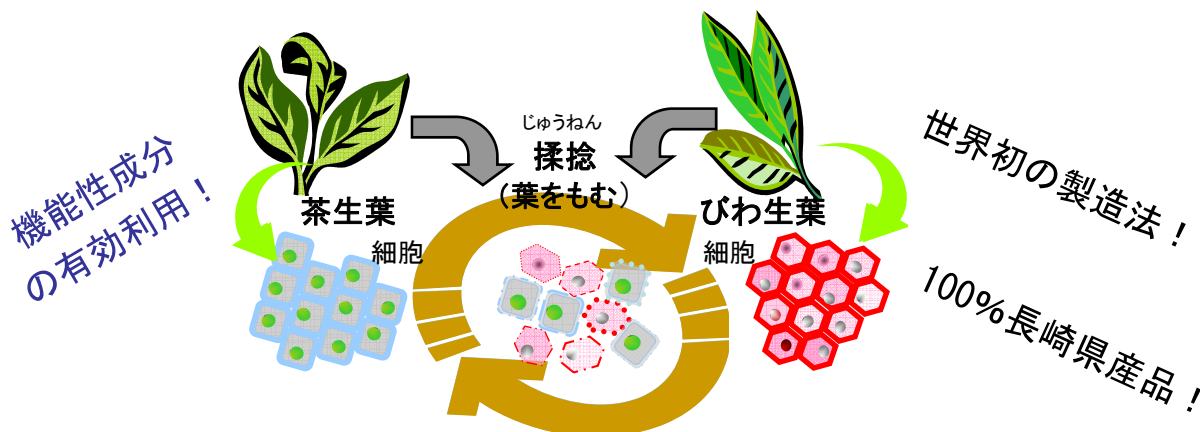
県内の茶は、4月中旬から8月上旬までに3回の茶摘を行い、
一番茶、二番茶、三番茶として生産します。



梅雨明け後の強い日差しの中で成長する
茶葉は、**渋みが強く**、機能性成分として注
目される**カテキン**を多量に含んでいます。

びわの葉には**薬効**があるとされ、**びわ茶**と
しても利用されています。

別々に研究されていたものを合わせることで新しいものがないかと発想



2種類の葉細胞の混合による化学反応

この結果、茶葉とびわ葉を原料とした、紅茶風の香り高く後味のあっさりとした新しい
発酵茶を開発しました。この新製法茶に**血糖上昇抑制や中性脂肪減少等の複数の機能が
見られたため**「高機能発酵茶」として機能性の共同研究が行われました。

製法・成分特許(国際、国内)8件取得済
平成23年度日本食品科学工学会技術賞受賞

新製法による発酵茶は、ティーバッグ形態の茶**ワンダーリーフ「美軽茶」**として販売されています