— 特 集 —

特集にあたって

お茶の香り

長谷川登志夫

世界三大飲料の一つとされるお茶，その中でも日本は緑茶の生産消費国として屈指の存在になっています。お茶なくして私たちの生活を語ることができないほど，身近なものです。しかし近年，日本国内では，ペットボトルの緑茶の消費量は伸びているものの，茶葉の消費量は減少傾向にあります。一方，海外においては，緑茶の素晴らしさに注目が集まっています。緑茶の持つ独特の香りがその魅力の一つになっていると思います。

今回，「お茶の香り」として，日本の緑茶の香りの魅力を伝える企画を立てました。そして，日本のお茶に関わっておられる何人かの方々にご執筆をお願いしました。ご存じのように静岡は，日本一の緑茶生産県です。そこには，日本のお茶の研究の中心を担っている国の研究機関「野菜茶業研究所」があります。まずは，その研究所の水上裕造氏に，日本のお茶の奥深い魅力について書いていただきました。また，お茶の香りについての研究の取り組みを具体的な手法をどのように用いて成分分析を行っているのかの現状についても概観していただきました。

ところで，お茶は日本全国で栽培されています。そして，実にいろいろな種類のお茶があります。その中から，5か所の産地を選ばせて頂きました。まったくの私の一存で選ばせていただきました。他の多くの産地の方々には大変申し訳なく思っております。紙面の関係上，ご了承いただきたく存じます。

今回選ばせて頂いた5か所のお茶の産地につきましては，各産地の研究所か大学の方々に，それぞれの地方のお茶の特徴，お茶を含めた香りについての取り組みを紹介いただきました。

京都府農林水産技術センターの原口健司氏には「抹茶」についてご執筆いただきました。今や様々な食品のお茶の香りづけに使われている抹茶ですが，その歴史や飲料としてのお茶（煎茶）とはどのように違うのか，その製造方法について，そして最後に抹茶の香気の特徴についてと，抹茶について詳しい説明を書いていただきました。

埼玉県農林総合研究センターの高橋淳氏には「狭山茶」についてご執筆いただきました。お茶は基本的には温暖な地方で育つ植物です。しかし，日本では古くから，寒い地方でも作られてきました。古くから商業的にお茶が生産されていたこの地方のお茶の特徴について書いていただきました。また，最近の新しい品種の香りについても触れていただきました。

石川県工業試験場の笹木哲也氏，道島俊英氏，榎本俊樹氏には「棒茶」についてご執筆いただきました。通常お茶と言いますと葉を用いたお茶ですが，茎を用いたお茶もあります。いわゆるほうじ茶です。金沢では，この茎を焙煎したお茶が伝統的なお茶として飲まれています。その伝統的な金沢の棒茶について詳しく解説していただきました。

三重農業研究所の森伸幸氏には「伊勢茶」についてご執筆いただきました。伊勢と言えは，日本の古代を想起させる土地ではないかと思います。その伊勢には，大変古くからお茶の文化が芽生え，実に多くの種類のお茶が飲まれています。その伝統的なお茶の世界について解説していただきました。

鹿児島県立短期大学の木下朋美氏には「鹿児島茶」についてご執筆いただきました。鹿児島は，静岡に次いだお茶の産地です。その温暖な気候にマッチして，様々なお茶が作られています。それぞれ，特徴的な香りを有しているお茶について，その違いをどのように捉えたらいいのか，香気成分分析とともにご紹介いただきました。また，どのようなお茶が好まれるのか，日本国内だけでなく，海外における知見についてもご説明していただいた。

このように歴史的なことから，お茶の特徴と香気の特徴についての現在の取り組みに至るまでを詳細に記載していただきました。これ以外にも，日本全国には，多彩な個性的なすばらしいお茶があります。まさにお茶の宝庫です。今回の企画でご紹介できませんでしたその宝庫の続きをいずれはご紹介できることを願っています。

最後に，本特集を企画するにあたり，ご多忙中にも関わらず執筆をご快諾いただいた著者の方々に，厚くお礼申し上げます。

長谷川登志夫（はせがわ としお）Toshio HASEGAWA

Odor of Tea

埼玉大学大学院理工学研究科 〒338-8570 埼玉県さいたま市桜区下大久保 255