

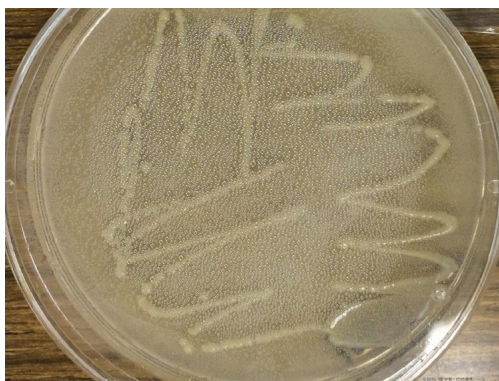
微生物発酵茶に関する研究



生命科学部分子微生物学科 内野 昌孝 教授
食品科学関連
✉muchino@nodai.ac.jp

キーワード

- ・後発酵茶
- ・微生物発酵茶
- ・新規飲料



研究の背景と目的

徳島の阿波晩茶、高知の碁石茶、愛媛の石鎚黒茶と富山のバタバタ茶、日本には微生物発酵茶（後発酵茶）は4種類あり、それぞれ異なる製法で独特の風味を形成しています。本研究ではこれらの伝統的な後発酵茶の製造工程の比較を通じて新たな微生物発酵茶の製法開発を目指すと共に、伝統的な後発酵茶の認知度向上による各地域の後発酵茶の生産や販売の拡大を目的としました。

展開可能性（他領域・社会にどのようなインパクトを与えるか）

従来の発酵茶が茶葉を発酵させていたのに対し、本技術ではお茶の抽出液に対し、酵母や乳酸菌などの微生物を植菌して培養します。後発酵茶としての特徴を残しつつ、微生物の種類を変更して容易に異なる風味を生成することができるため、シリーズ化された飲料としての展開を期待しています。

シーズの特徴

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 特徴1 | 日本にある後発酵茶の枠を超えた微生物発酵茶の全く新しい生産方法 |
| 特徴2 | 酸味や香りなど様々な風味のお茶の製造が可能 |
| 特徴3 | 特許出願中（特願2025-16489） |

PR・マッチングに関する要望

関連情報（URL）

研究業績・研究室（URL）

