

阿波晩茶に生息する乳酸菌の地域性

Tokushima Prefectural Industrial Technology Center

工業技術センター 食品・応用生物担当 西岡 浩貴

1. 研究目的

徳島県で製造される後発酵茶の阿波晩茶は、乳酸菌が風味形成に重要な役割を担う。阿波晩茶の風味は生産者により異なるが、この要因の一つとして、それぞれで乳酸菌が異なる可能性が考えられる。本研究では、2019年と2020年の2年間にわたり、各製造地域（那賀町，上勝町，三好市）の阿波晩茶から乳酸菌を分離し、阿波晩茶に生息する乳酸菌の地域性を検討した。

2. 研究内容

阿波晩茶の嫌気発酵後茶葉からMRS寒天平板により乳酸菌を分離し、*recA*遺伝子に対するマルチプレックスPCRや、16SrRNAの相同性により菌種を同定した。また、比較として愛媛県で製造される後発酵茶の石鎚黒茶からも、同様にして乳酸菌の分離と同定を行った。

3. 研究成果¹⁾

阿波晩茶から146菌株を分離して菌種を同定したところ、那賀町と上勝町からは *Lactiplantibacillus pentosus* が最も多く分離されたのに対し、三好市からは *Lactiplantibacillus plantarum* が最も多く分離された（図1）。また、三好市の阿波晩茶と石鎚黒茶は菌種が似ていた。この結果から、阿波晩茶の発酵に関与する乳酸菌は製造地域ごとに異なり、乳酸菌の地域性が阿波晩茶の風味形成に影響していることが示唆された。

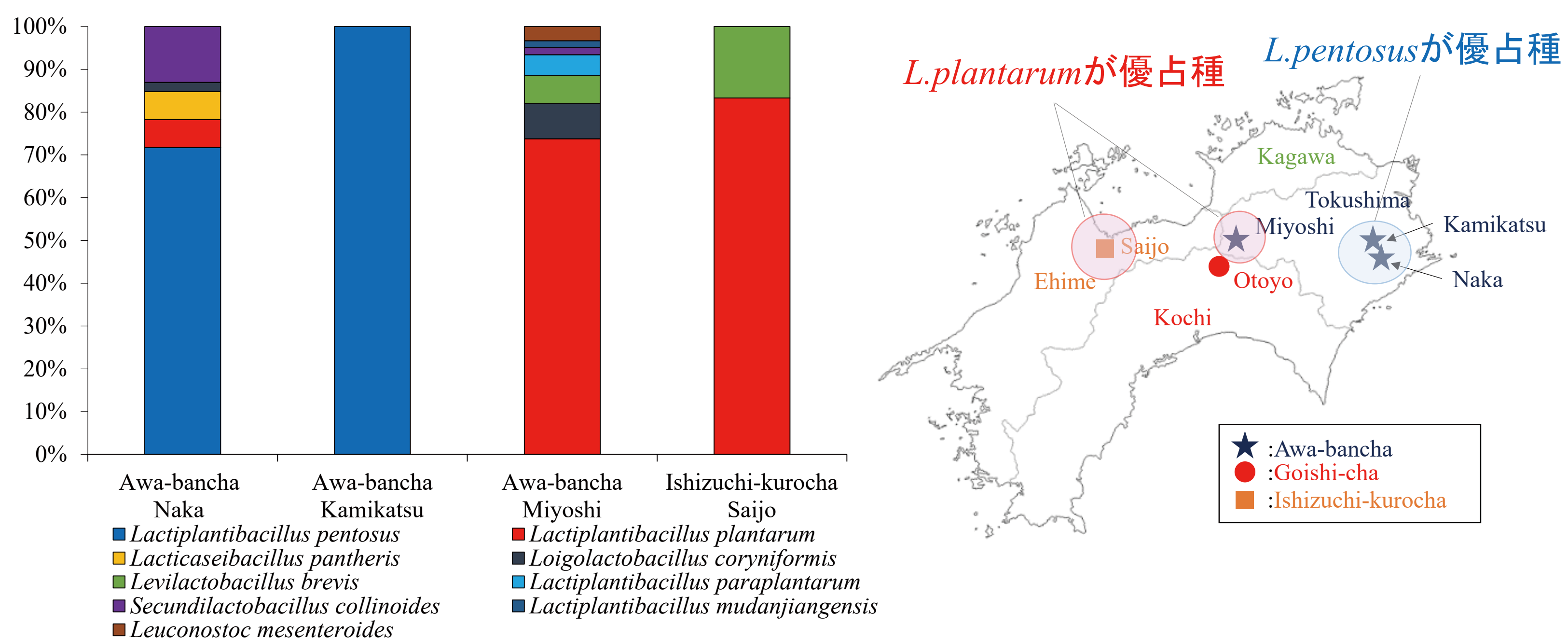


図1. 各製造地域の後発酵茶から分離した乳酸菌の菌種

参考文献

1) Nishioka, H., Ohno, T., Iwahashi, H. and Horie, M. Diversity of lactic acid bacteria involved in the fermentation of Awa-bancha. *Microbes Environ.*, 2021, Vol.36, No. 4, ME21029.