

2010年6月2日

シーサンパンナ
茶樹の源流・西双版纳と日本の茶花の香りを採取
新規香料「ティートピア (teatopia)」を開発
新規香り成分「チャカオール」も発見

株式会社カネボウ化粧品



中国・茶の古樹に咲く花

カネボウ化粧品・スキンケア研究所は、稲畑香料(株)と共同で、世界のお茶のルーツである中国雲南省・西双版纳（シーサンパンナ）地方に原生・栽培される茶の古樹に咲く花と、日本の茶花の香りを研究し、130種以上の茶花の香り成分を特定、さらにその中から固有の新規特徴成分「チャカオール」を発見しました。

また、130種からなる、中国、日本それぞれの茶花の香り成分に抗酸化機能を確認したほか、この香り成分を元に、茶花の香りを再現した新規香料「ティートピア」を開発。その香りのリフレッシュ効果も検証しました。

この「ティートピア」の香りを、今冬発売する限定フレグランスなどに配合する予定です。

お茶の花

世界のお茶は、緑茶（不発酵茶）、黄茶（微発酵茶）、白茶（軽い程度発酵茶）、青茶（半発酵茶）、紅茶（全発酵茶）、黒茶（後発酵茶）に大別されますが、全て同じ種類の茶樹の葉から、異なった製法で作られています。この茶樹の原産地は中国雲南省といわれ、中国伝説上の皇帝・神農が薬として飲んだのが最初とされます。紀元前には、いわゆる「お茶」が生まれ、6世紀頃には中国全土に伝えられたといわれます。途中に様々な製法が工夫、開発されました。

お茶は、7、8世紀に近隣諸国に伝播し、日本には815年に遣唐使が中国から茶樹を持ち帰り嵯峨天皇に献上した、と「日本後紀」に記録されています。その後、宇治、静岡、狭山等に茶樹が広まり、現在に至っています。

16～7世紀には、日本からオランダへ緑茶が伝わったといわれ、やがてイギリスに渡り、紅茶の形で世界中に広まりました。

お茶の樹は、良質の葉を育てるために剪定することから、花が咲いた状態で見かけることはあまりありませんが、実際は11月頃に芳香のある2cmほどの白い花を多数つけます。ツバキ科の植物で、花弁は白く、黄色の雄しべが花の中心に密に広がります。ミカンの花を思わせる爽やかな香りの一方でバラの花を感じさせるところもある、嗜好性が高い香りです。日本の茶樹の花に比べ、中国古樹の茶花の方が、香りが強く感じられます。

お茶の原産地を求めて

茶樹の原産地であり、今でも茶の栽培が行われている中国南部の雲南省は、温室のような一年中安定した気候の土地です。この雲南省の中でも、さらに最南端のミャンマーと国境線を挟み向かい合う地方が「西双版纳（シーサンパンナ）」。

茶の古樹が原生・栽培される秘境です。別名「緑の宝石」と呼ばれるほど地区全体が茶樹で覆われる山岳地帯で、栽培樹の間に樹齢数百年以上のお茶の古樹が林立し、茶花の香りが辺りにただよっています。中には樹齢1700年以上といわれる茶古樹もあり、現地では「茶樹王」とも呼ばれ大切に保護されています。



林立する茶の古樹

茶花の香りを解明

今回、香りを研究したのは、日本種では埼玉県入間市で栽培される、香り高い品種といわれる「サヤマカオリ」と「ヤブキタ」種、中国種では雲南省玉溪と西双版纳で数百年以上栽培されている野生種の高古茶樹の花です。それぞれの香りの優れた特徴を調べるため、日本と中国の現地に赴き調べました。方法は、咲いている花を傷つけることなく花の香りを探る「エコロジカルアロマ法」などを用い、昼（12時）と夜（24時）の香りの違いも含め、それぞれの花の香りを採取し分析しました。

その結果、中国、日本、どちらの茶花も、オレンジの花の香りを思わせるアセトフェノンを中心成分とし、リナロールオキサイドなど爽やかな香り成分をはじめ、130種以上もの香り成分で構成されていることが分かりました。一方で、中国茶花は、フローラル調の香りであるイオノン類やスパイシーなオイゲノール類などの香りを多く含有し、全体的にフローラル調の香りになっているのに対し、日本茶花にはアセトフェノンなどが多く、オレンジのような花香が強く香り、特にサヤマカオリの花がより香りが強いことも分かりました。

また、昼と夜の香り比較では、茶花は夜になるほど香り成分が多くなり、全体として香りが強く、より芳醇な芳香を発することがわかりました。

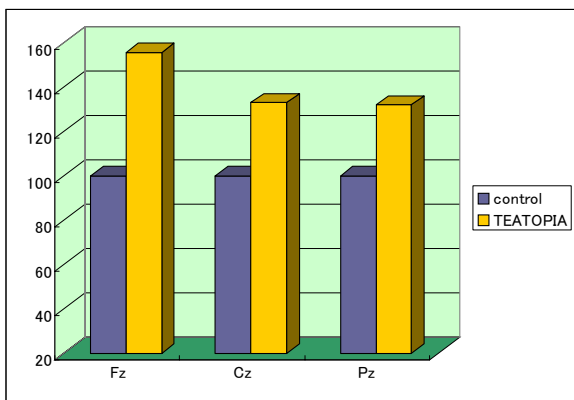
抗酸化効果も確認

また、お茶の葉には抗酸化効果を持つカテキン類が多く含有されていることが知られていますが、今回、中国、日本、どちらの茶花の香りにも、EGCg（エピガロカテキンガレート）をはじめ4種の主要カテキン類、オイゲノール類が含有されていることがわかりました。抗酸化試験（DPPH）においても、抗酸化効果が確認されています。

新規香り成分「チャカオール」を発見

さらに今回、カネボウ化粧品では、これら一連の研究の中で、これまで茶花の香りとしては同定されていなかった新規香り成分を数種発見しました。なかでも、「チャカオール（chakaol）」と命名した成分は、茶花の香りに大きく影響を与えていることがわかりました。日本茶花、中国茶花のどちらにも微量（1%前後）含有されていますが、日本の茶花、特にサヤマカオリに多く、夜になるとさらに多く含まれるようになります。微量ながら香りの特徴があり、咲いている茶花のもつ柔らかな香り、花粉のようなあたたかい香りを醸し出す効果があり、この成分が僅かに含まれることで、よりナチュラル感が引き出されます。茶花の香りにはとても重要な成分であるといえます。

自然の茶花の香り「ティートピア」を開発



カネボウ化粧品は稲畑香料と共同で、これら日本と中国の茶花の香りの分析値をもとに「自然の茶花の香り」を再現することに成功、「ティートピア」と名づけました。この香りは、「チャカオール」をはじめ、中国と日本の茶花の香りの優れた特徴を合わせもつもので、従来の香り素材にはない新しいフローラル調の香りを具現することができるようになります。さらに、この「ティートピア」の香りには、気分をリフレッシュする効果があることが、脳波測定 CNV（随伴性陰性変動）により立証できました。

このティートピアの香りは今後さまざまな分野に応用を図り、まずは今冬に発売する限定フレグランスに配合する予定です。