

香味に特徴のあるヨモギ発酵茶の開発

■支援の概要

ヨモギは、ヨモギ餅、漢方薬（艾葉；ガイヨウ）、お灸のモグサ、ヨモギ蒸し等で使用されるキク科の多年草であり、また特有の清涼感のある香りを放つことから、ヨモギ茶としても親しまれています。一般的なヨモギ茶は、ヨモギの葉を洗浄、ブランチングした後に天日で乾燥させ作られています。本事例では、紅茶の製造方法を用いて、これまでのヨモギ茶とは異なる香味を持つ『ヨモギ発酵茶』の開発を支援しました。

■支援の項目

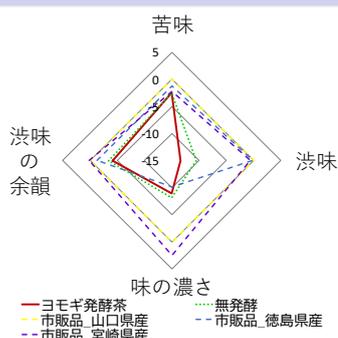
- ①ヨモギ発酵茶の試作
- ②理化学分析及び官能評価による、市販品（ヨモギを乾燥させたお茶）との比較

『ヨモギ発酵茶の製造工程』（紅茶の製造工程と同じ）

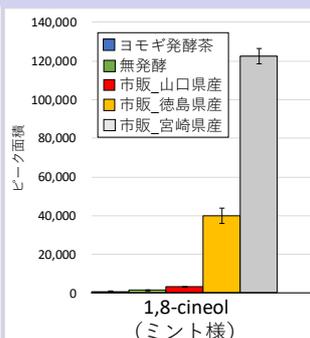


『市販品との比較』

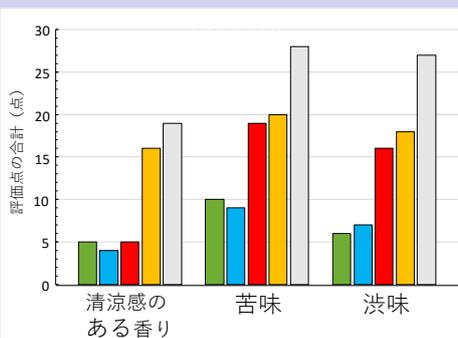
味分析の結果



におい分析の結果



官能評価の結果



ヨモギ発酵茶は、市販品に比べ、渋味、渋味の余韻、苦味が少ない軽くすっきりとした味で、ヨモギ特有の清涼感ある香りが少ないマイルドなあじわい。

『商品化』



※HOVICH A webサイトより

■支援の成果

- ①試作したヨモギ発酵茶と市販の一般的なヨモギ茶との比較を行い、発酵茶の香味特性を明らかにしました。
- ②開発した「ヨモギの和紅茶HOVICH A」が令和5年7月に商品化されました。