

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 公開特許公報(A)

(11) 特許出願公開番号

特開2004-236549

(P2004-236549A)

(43) 公開日 平成16年8月26日(2004.8.26)

(51) Int.Cl.⁷

A23L 2/38

A23L 1/212

F I

A23L 2/38

A23L 1/212

C

A

テーマコード (参考)

4B016

4B017

審査請求 有 請求項の数 2 O L (全 5 頁)

(21) 出願番号 特願2003-27818 (P2003-27818)

(22) 出願日 平成15年2月5日(2003.2.5)

(71) 出願人 302069468

弘田 和枝

北海道上川郡東川町西4号北29番地

(74) 代理人 100074251

弁理士 原田 寛

(72) 発明者 弘田 和枝

北海道上川郡東川町西4号北29番地

Fターム(参考) 4B016 LE02 LG05 LP01 LP03 LP05
LP08

4B017 LG06 LP01 LP03 LP04 LP18

(54) 【発明の名称】 カボチャ成分を原料とする茶及びその製造方法

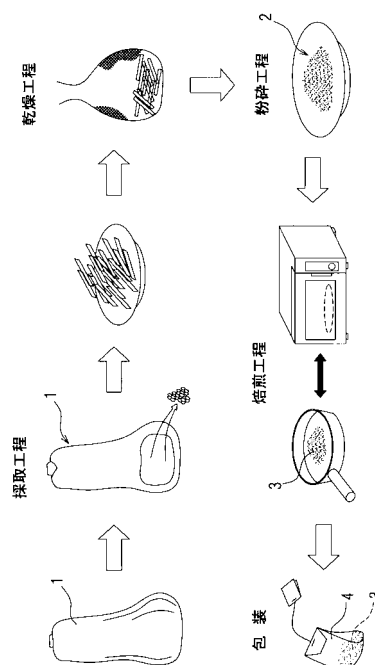
(57) 【要約】

【課題】茶のように熱温水によって抽出するか、そのまま熱温水に溶融するかすることで手軽に飲用できるようにし、カボチャの豊富な栄養を簡単にしかも美味しく摂取できるようにする。

【解決手段】カボチャ1の実成分を採取する採取工程と、この実成分を乾燥する乾燥工程と、乾燥させた実成分を粉砕して原料粒2を形成する粉砕工程と、原料粒2を焙煎して茶原料3を形成する焙煎工程とから成ることで、カボチャ成分を原料とする茶を得る。

【効果】茶原料3を熱温水によって浸すことでカボチャ1の栄養成分を抽出して、その抽出液を茶のように飲用でき、あるいは茶原料3をそのまま熱温水に溶融して飲用でき、カボチャ1の豊富な栄養を簡単、手軽に美味しく摂取できる。

【選択図】 図1



【特許請求の範囲】**【請求項 1】**

カボチャの実成分を乾燥粉碎し、焙煎によって得た茶原料から成ることを特徴とするカボチャ成分を原料とする茶。

【請求項 2】

カボチャの実成分を採取する採取工程と、この実成分を乾燥する乾燥工程と、乾燥させた実成分を粉碎して原料粒を形成する粉碎工程と、原料粒を焙煎して茶原料を形成する焙煎工程とから成ることを特徴としたカボチャ成分を原料とする茶の製造方法。

【発明の詳細な説明】**【0001】**

10

【発明の属する技術分野】

本発明はカボチャ（南瓜）の実成分を乾燥した後に煎ることで得られ、添加物を要せず自然のままで美味しく飲用できるカボチャ成分を原料とする茶及びその製造方法に関する。

【0002】**【従来の技術】**

従来から茶は、嗜好飲料の一つとしてコーヒー、ココア等と共に広く一般に飲用されており、不発酵茶として緑茶、発酵茶として紅茶、半発酵茶として烏龍茶等に大まかに区別されている。これらはいずれも系統的にはツバキ属、チャ節に属する2変種からなり、その一つは葉が小さくて丸く、樹高が4 m以下の低木で寒さに強く日本、中国等で栽培されるもので、緑茶製造に適する。他の一つは葉が大きくて先がとがり、最高の高さでは10 m以上の高木となり、寒さに弱く、インド等の熱帯地方で栽培されるもので、紅茶製造に適する。そしてその栽培された茶木から摘み取った葉を、蒸気を使用したり、加熱したり、発酵させたり、乾燥したり等の夫々に対応した工程を経ることで製造され、茶葉のまま、あるいはティーパック構造等の各種の形態で提供されている。

20

【0003】**【発明が解決しようとする課題】**

こうした従来から提供されている茶はいずれも茶木の茶葉を原材料とし、また茶成分中に含有されるカフェイン等によって得られる興奮作用、苦み、利尿作用等は人体に好ましく、こうしたことから近時の健康志向の増大に関連して各種の樹木の葉その他から有益な成分を抽出して茶と同様に飲用することが試みられている。ただ、一般的に供食される野菜、果実等を茶と同様にして、その栄養成分を湯水によって抽出して飲用することは一般的には行われていない。

30

【0004】

ところで身近なものとして一般的に供食されているカボチャは、その実部分を一般的には煮沸することで調理されており、また場合によっては乾燥させることで長期保存に耐え得るようにしているも、それは実成分を実のままで供食するにすぎない。またカボチャは栄養価に優れ、特に冬場における栄養の補給源として極めて好適な故に従来から広く供食されているも、その調理は煮沸することを基本とするから、手軽に供食できるものではない。

40

【0005】

そこで本発明は叙上のような従来存した諸事情に鑑み創出されたもので、茶のように熱湯水によって抽出するか、そのまま熱湯水に溶解するかすることで手軽に飲用できるようにし、カボチャの豊富な栄養を簡単にしかも美味しく摂取できるようにしたカボチャ成分を原料とする茶及びその製造方法を提供することを目的とする。

【0006】**【課題を解決するための手段】**

上述した目的を達成するため、本発明に係るカボチャ成分を原料とする茶にあっては、カボチャ1の実成分を乾燥粉碎し、焙煎によって得た茶原料3から成ることを特徴とする。またその製造方法にあっては、カボチャ1の実成分を採取する採取工程と、この実成分を

50

乾燥する乾燥工程と、乾燥させた実成分を粉砕して原料粒 2 を形成する粉砕工程と、原料粒 2 を焙煎して茶原料 3 を形成する焙煎工程とから成ることを特徴とする。

【 0 0 0 7 】

以上のように構成された本発明に係るカボチャ成分を原料とする茶及びその製造方法において、カボチャ 1 の実成分を乾燥、粉砕、焙煎して得た茶原料 3 は、その熱温水によって溶融されることでカボチャ 1 の実成分の栄養有効成分を熱温水中に溶融させ、それを飲むことで栄養分を摂取させる。

焙煎形態の茶原料 3 に対する熱温水による抽出後のろ過液である抽出液がそのまま飲用に好適な茶飲料となり、あるいは熱温水に溶融させることで得た溶融液のままでも飲用に可能にさせる。

10

【 0 0 0 8 】

【発明の実施の形態】

以下、図面を参照して本発明の実施の形態を説明するに、図に示される符号 1 は原料となるカボチャであり、このカボチャ 1 から皮、種子を除去して実（果肉）成分のみを採取する（採取工程）。尚、実際の作業として種子を除去するにあたり、種子周囲の実成分も僅かであっても除去されることもある。

【 0 0 0 9 】

そして採取した実成分を乾燥し（乾燥工程）、乾燥した後に細かい粒状の原料粒 2 となるように粉砕する（粉砕工程）。この乾燥工程に際し、採取した実成分を例えば短冊状に裁断し、適当量毎に乾燥用ネット内に収容して温風中に晒すことでの温風乾燥、自然光による天日乾燥等によるも、水分が十分に除去できれば良く、その乾燥方法は特に限定されるものではない。また乾燥した実を粉砕して原料粒 2 を得る粉砕工程に際し、その大きさは例えば 5 ～ 10 mm 程度の粒・微小塊状に形成する。尚、乾燥に要する時間はカボチャの品種、量その他によって適宜に選定される。

20

【 0 0 1 0 】

次いで電磁照射による加熱、火炎による調理加熱を交互に適回数繰り返し、実成分中に含まれている水分を除去する（強制水分除去工程...焙煎行程）。この強制的な加熱による水分の除去によって、粉砕後の実成分である粒状果肉である茶原料 3 の大部分はその大きさがほぼ 1 ～ 5 mm 程度となり、また表面には焦げ目が形成される。

【 0 0 1 1 】

この茶原料 3 を適当量例えば 5 g 毎に例えば紙状・フィルム状のフィルター材によって形成されているパックろ過紙 4 によって包装したり、湿気を遮断する包装形態である袋・瓶・カートンその他によってパック詰めしたりすることで保存、保管し、また販売に供される。

30

【 0 0 1 2 】

またカボチャは、ニホンカボチャ、セイヨウカボチャ、ペポカボチャのいずれを問わず、同様に実施可能である。

【 0 0 1 3 】

次にこれの飲用例を説明すると、パックろ過紙 4 によって包装されている場合であると一般的なパック茶と同様にして飲むのであり、適当なカップ、椀等の飲む容器内に入れておいてから熱温水を注水し、茶原料 3 を熱温水に浸すことで実成分が抽出された状態で飲む。例えば茶こし器（ティーポット・ティーサーバー）等によってろ過することで熱温水中に実成分を抽出させて、カップ、椀等の飲む容器に注ぎ、飲む。また適当量の茶原料 3 を適当な飲む容器に投入し、熱温水を注水することで溶融してそのまま飲む。

40

【 0 0 1 4 】

【発明の効果】

本発明は以上のように構成されているために、カボチャ 1 の実成分を乾燥、焙煎することで得た茶原料 3 を一般的な茶のように熱温水に浸すことによって抽出するか、そのまま熱温水に溶かすかすることで手軽に飲むでき、カボチャの豊富な栄養を簡単にしかも美味し

50

く摂取できる。

【0015】

即ちこれは本発明において、カボチャ1の実成分を乾燥粉碎し、焙煎によって得た茶原料3を、採取工程、乾燥工程、粉碎工程、焙煎工程で得るものとしたからであり、これによって、カボチャ1の栄養有効成分の簡単、手軽な摂取を可能とし、しかも美味しく飲用できる。そればかりでなく、従来であれば実成分を主として煮沸等による調理でしか供食できなかったことで面倒な手間をかける必要があったが、本発明によって飲用可能とする手軽さを得ることができ、しかも茶原料3形態であることで長期保存が可能なものとなる。

【0016】

またカボチャ1の栄養有効成分を得るため、カボチャ1の実成分を採取する採取工程と、この実成分を乾燥する乾燥工程と、乾燥させた実成分を粉碎して原料粒2を形成するする粉碎工程と、原料粒2を焙煎して茶原料3を形成する焙煎工程とから成るから、面倒な手間もかからずに、カボチャ1の栄養有効成分から成る茶原料3を簡単に得ることができる。

【0017】

【実施例】

次に本発明の好ましい実施例を説明するに、バターナット種の重量が1240gであるカボチャ1を使用し、その皮と、種子及びこの種子の周囲の若干の実とを除去し、750gの実成分を得た。この実成分を平均的には長さが50mm、幅が5mm、肉厚が3mm程度の多数の短冊状に裁断し、それを100～150g程度毎に乾燥用ネット袋夫々に収容し、ストーブの如き暖房器、温風加熱器の約50cmの上方位置で約30時間放置して乾燥し、136gの乾燥した実成分を得る。尚、天日に晒す場合であれば5日間程度で乾燥する。この乾燥した実成分をミキサーで粉碎して細かい粒状の原料粒2に形成し、粉碎後は、電子レンジによる1分程度の加熱と、フライパンによる弱火乃至中火の5分程度の攪拌しながらの加熱とを交互で4～5回程度繰り返すことで表面に僅かな焦げ目を形成して煎り、カボチャ成分による茶原料3を得た。

【0018】

この茶原料3の5g程度をティーサーバーに投入し、熱温水を注水して約1リットルの茶を得た。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の実施の形態においての製造手順を説明する概略図である。

【符号の説明】

- | | |
|------------|--------------|
| 1 ... カボチャ | 2 ... 原料粒 |
| 3 ... 茶原料 | 4 ... パックろ過紙 |

10

20

30

【 図 1 】

