

人とバナナの関係の現代的展開に関する研究

Development of relationships between people and bananas in the modern world

佐藤 靖明 (SATO Yasuaki)

バナナは熱帯地域で広くみられる植物である。その栽培は、自給、もしくはローカルマーケットとつながる多品種の小規模農業と、グローバルな流通を支える単一品種の大規模プランテーション農業に大別されてきた。しかし、近年では温帯・亜熱帯にも栽培地域が拡大しており、日本でも、これまでほとんど栽培されてこなかった九州以北での生産が次第に目立ってきている。このことは、専ら消費地であった地域でも生産され、「生産」と「消費」の地理的分断、ならびに相互のイメージの分断が解消されることで、地産地消の推進や、輸送による環境負荷の軽減にもつながる可能性を示唆している。

ところで、「生産」と「消費」を近づける営みとして、利用法の多様化が挙げられる。バナナの小規模栽培地域では、もともと果実以外の多くの部位が様々な用途で利用されてきた。日本でもバナナの使い道を模索することで、私たちのライフスタイルに合わせたバナナの特徴を新たに知り、生産と消費の関係をより深めることができる。

本研究ではその一環として、葉の飲用利用の可能性を考えることとした。具体的には、バナナの葉を炒ったもの（バナナの茶葉）からの抽出液について、食味と栄養成分という二つの面から考察した。

食味については、学生18名の協力により官能評価を実施し、麦茶、そば茶、ササ茶と比較した。「甘い」「苦い」「旨味がある」「酸っぱい」「渋い」「香りが強い」「すっきりしている」「味が濃い」「バランスがいい」「後味がいい」「お茶らしい」「好き」「総合評価」の13項目について、それぞれ5段階（とてもあてはまる、すこしあてはまる、どちらでもない、あまりあてはまらない、まったくあてはまらない）で評価してもらった。

その結果、総合評価については、麦茶>そば茶>ササ茶>バナナ茶の順に高かった。バナナ茶は100℃の熱湯で抽出したため、香りが強く、旨味が少なかったと考えられる。より低温で茶を抽出することで、旨味を引き出しつつ渋みを抑えることができ、味のバランスを改善できると考えられる。また甘みを足して苦みを抑えることで飲みやすくなると考えられる。

栄養成分については、食味評価で用いたものと同じバナナの茶葉をサンプルとし、日本食品分析センターに依頼して主要な栄養素を分析した。そして、文部科学省発表の栄養成分データベースに記載されている抹茶、玉露、煎茶、紅茶の茶葉の成分と比較した。その結果、これらの茶葉に比べてカリウム、カルシウム、マグネシウムの含量が多いこと、ビタミン類は少なめの要素が多いこと、不溶性食物繊維が多いことが分かった。