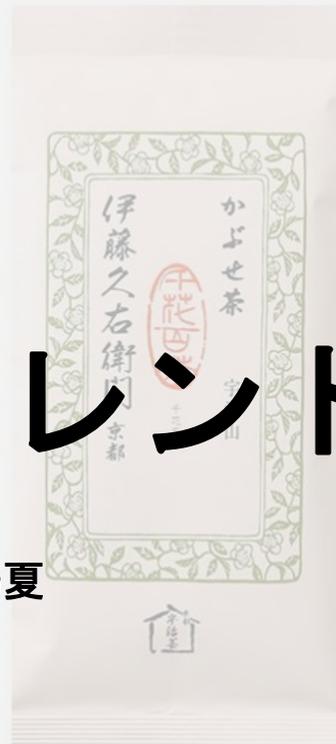


宇治茶をブランド!!

名前 川村雪・山下陽夏



今日のプレゼンのゴール



宇治茶をもっと知って、
身近に飲んでほしい

プロジェクトの内容



- 宇治茶をブレンド
- pHを測る
- 結果をまとめる

プロジェクトの成功基準

成功基準

キャンパスのみんなが
「美味しい」と思うお茶の配合がわかる

成功例

わかる

失敗例

わからない

実験の概要

成功基準

pH5.5～6.0の数値を出すお茶ブレンドを発見する

PHでおいしさを
測定した理由は

弱酸性の5.5～6.0が人間は美味しいと感じると
調べることができたからです。

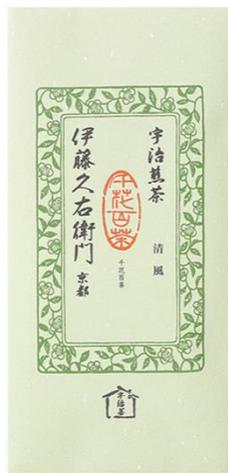
実験の方法は

5種類のお茶の組み合わせを行い、それぞれの組み合わせ
をpH数値を計測する方法で実験しました。

結果は

煎茶 **×** と玉露を2 : 1で混ぜるのがおいしいブレンドと
わかりました。 pHの数値は5.95でした。

お茶の種類と特徴



煎茶
濃厚な旨味
pH : 6.70



玉露
甘味が強い
pH : 6.15



かぶせ茶
旨みが多い
pH : 6.99



玄米茶
香ばしい
pH : 7.15



ほうじ茶
香り豊か
pH : 6.65

混ぜた組み合わせ(例)



玄米茶 × ほうじ茶
pH : 6.28



かぶせ茶 × 煎茶
pH : 6.12



玉露 × かぶせ茶
pH : 6.25

結果と考察

結果

煎茶 × 玉露 2 : 1 pH : 5.95

考察

1. pHが酸性だとすっぱく感じ、アルカリ性だと味が薄く感じるから、弱酸性であるpH5.5~6.0が一番美味しいといわれている。そのため、5.5~6.0に1番近かった「煎茶 × 玉露 2 : 1」が1番美味しいと感じる可能性が高いと考えられる。
2. キャンパスのみんなにそのお茶を飲んでもらう。そして、アンケートを取り、みんなが美味しいと感じた。さらに、煎茶の「さっぱりとした渋み」と玉露の「甘味」がぬるめのお湯によって、より一層、甘みが増し、より美味しく感じたと考えられる。

プロジェクトで苦労したこと



苦労したこと

- 苦労①：計画的に進めたこと
- 苦労②：pHとは何か調べたこと



こんなふう to 解決しよう to しました

プロジェクトを通して学んだこと

学び①

子供が美味しいと思うお茶について知ることができた。

学び②

pHとは何かについて知ることができた。

学び③

計画的に進めるためには
どのようにしたらいいのか知ることができた。

ブレンドを展示しているので持って行ってください！