

生葉からお茶のできるまで

一、茶葉を刈る
 四月下旬～五月上旬に
 一番茶のお茶の葉を刈り取ります。

刈った茶葉をダンクに入れる

二、蒸す
 つみ立ての葉に蒸気を当てて蒸します。
 こうすることで発酵を防ぎます。

蒸機 (むしぎ)

三、冷却
 蒸した葉を冷めます。

冷却機 (れいきゃくぎ)

四、揉む／粗揉
 熱風を当てながら、葉を揉みます。
 こうして水分をすこしずつ飛ばします。

粗揉機 (そじゅうぎ)

五、揉む／揉捻
 お茶の葉に力を加えて揉みます。
 水分が均一になるようにします。

揉捻機 (じゅうねんぎ)

六、揉む／中揉
 お茶の葉の表面に浮き出た水分をかきすめに
 回転させながら熱風を当てます。

中揉機 (ちゅうじゅうぎ)

七、揉む／精揉
 葉を細くなるように機械を前後に動かして
 さらに乾燥していきます。

精揉機 (せいじゅうぎ)

八、草 燥
 ここで十分に乾燥させます。
 こうしてできたお茶を「荒茶(あらちゃ)」と言います。

乾燥機 (かんそうぎ)

九、仕上げ／篩い分け
 形状がふぞろいの粗茶を
 篩(ふるい)にかけて
 見栄えの良い形に整えます。
 余分な粉も落とします。

篩分け機 (まいしふるいぎ)

十、仕上げ／切断
 篩(ふるい)の上に残った
 大きな茶を、専用カッターで
 適切な大きさに切断します。

切断機 (せつだんぎ)

十一、仕上げ／選別
 「毛葉(ケバ)というフワフワしたモノや
 「茎(くき)の削れたモノや異物を取り除きます。

電気選別機 (でんきせんべつぎ)

十二、火入れ
 ここで、しっかりと乾燥させます。
 香りと味を引き出す大切な工程です。

遠赤外線回転火入れ機 (えんせきがいせんかいてんひいれぎ)

十三、合組み
 お茶屋さんが
 独自のお茶の味を作り
 品質を安定させるために
 ブレンドします。

電動合組機 (でんどうごくみぎ)

十四、異物除去
 お茶に混ざっているかもしれない
 異物を、人の目や専用の機械で
 検査をします。
 最近の異物除去機の
 進歩は目を見張る
 ものがあります。

異物除去機 (いぶつじょき)

十五、袋詰、出荷
 できたて!!
 こうしてできた
 お茶を同じ重さに
 計量して、小袋や
 お茶缶につめて
 小売店に出荷します。

十六、できあがり
 さあ!
 おいしいお茶が届きました。
 密閉して冷蔵庫に
 入れておけば
 おいしさが長持ちしますよ。