

# ちゃば ちゃば 茶葉<sup>2</sup>虎の巻

## 其の五

日本人の生活に古くから溶け込み、親しまれている「緑茶」。茶産地にお住まいの方でしたら茶の木や茶工場をよくご存知の方もいらっしゃるでしょう。昔は手作業で作られていたお茶も、現在ではオートメーション化された茶工場で衛生的に作られています。

美味しい緑茶が出来るまで。

### ◆①摘む◆

茶の葉は手または茶摘機で摘み取られ、茶工場へ運ばれます。摘み取られた茶葉は大変傷みやすいので、早く運びこまなければなりません。

#### 手め知識

茶葉は一年に2回～4回収穫されます。4月から5月にかけて摘まれた茶を一番茶、6月から7月にかけて摘まれた茶を二番茶と呼びます。



### ◆②蒸す◆

茶の葉に蒸気をあてて蒸します。

#### 手め知識

普通よりも長い時間蒸した茶が「深蒸し茶」です。まろやかな味わい、美しい水色、水質を問わない濃厚な水で人気があります。

### ◆③冷却◆

蒸された茶の葉の表面の水分をとり除きながら冷やします。



はじまり～!!

### ◆④揉む◆

～お茶葉に分けて揉みます～

- 葉を強い力で揉みながら熱風で乾燥させる
- 葉の水分が均一になるように揉み、葉の組織を壊して、お茶に成分が溶けやすくなる
- 茶の葉を再び揉みながら乾かす

### ◆⑤選別◆

荒茶は形が大小様々な状態で混じり合っているため、ふるいにかけてたり茶葉を切り別んだりして形をきれいに整えます。

### ◆⑥乾燥◆

茶の葉を十分に乾かします。ここまでの荒茶製造工程となり、このお茶は「荒茶」と呼ばれます。

#### 手め知識

「荒茶」とは茶、茶、粉、芽などが混ざった選別される前のお茶です。見た目は良くありませんが色々な味わいが楽しめます。

フム!

### ◆⑦精揉◆

(せいじゅう)  
茶の葉に熱と力を加え、形を整えながら乾燥させます。



### ◆⑧乾燥◆

茶をさらによく乾燥させると同時に独特の芳香や味を引き出します。



### ◆⑨合組◆

味の調整、配合と均一化をはかるためにいくつかの種類のお茶をブレンドします。ここまでの出来たお茶を仕上げ茶と呼びます。

#### 手め知識

「仕上げ茶」とは一般のお客様の口に合うように味や形を整えたお茶です。煎茶、深蒸し茶、くり茶、芽茶、粉茶などがあります。



### ◆⑩包装・運搬◆

計量機で計って袋や缶に詰め、産地の問屋などから全国各地の小売店の店頭、皆様の近所のお茶屋さんに出荷されます。

#### 手め知識

現在では真空包装が主流になっており、より長く新鮮な味や香りを保つことが出来ます。



できあがり!!

## 全部同じ木から出来るんだよ! お茶の種類

お茶の葉

- 不発酵茶
- 半発酵茶
- 発酵茶

- 緑茶
- 烏龍茶
- 紅茶

- 煎茶
- くき茶
- 芽茶
- 粉茶
- 荒茶
- 玄米茶

- 最も一般的なお茶で茶の葉の部分を原料にして作られる。上級茶ほど旨味が多く香りも良い。蒸し時間を長くしてまろやかな味わいにした深蒸し茶や、二番茶から作られる番茶も煎茶の仲間。
- 仕上げ加工時に分離される茎の部分を煮たもので棒茶とも呼ばれる。香気味が少なくさっぱりした味わい。
- 上級茶の仕上げ加工時に分離されるものでまるまった芽の部分だけを煮たもの。香りが強く味が濃厚。
- 仕上げ加工時に分離される粉の部分を煮たお茶。水色が濃く、まろやかでさっぱりした味わい。
- 葉、茎、粉、芽などが混ざり合ったままの、仕上げ工程を抜いていないお茶。見た目はよくないが茶の様々な部分から出る旨味が一度に楽しめる。
- 番茶に炒った玄米を混ぜたもの。玄米の香ばしさとお茶の味が合わさった風味豊かなお茶。