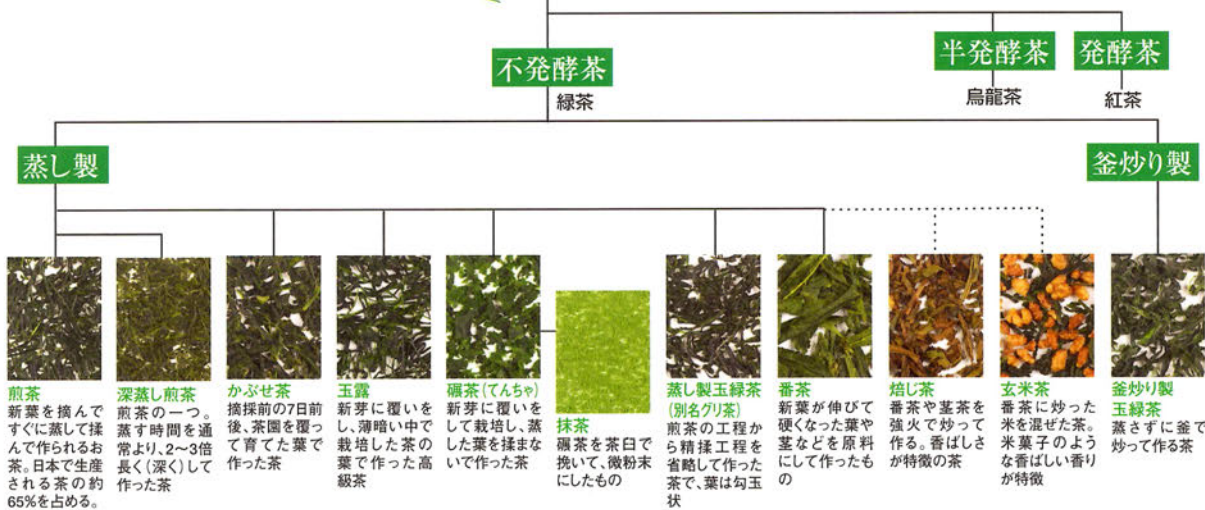


# 日本茶の種類と製法

**Point!** 茶の発酵とは酸化のこと。加工が違うだけで、もとはひとつの「茶」

茶の発酵<sup>なまは</sup>とは生葉の中の酸化酵素を働かせることであり、酒や味噌のように微生物を働かせる「醗酵」ではありません。緑茶、烏龍茶、紅茶、加工の仕方が違うだけで同じ「茶」という植物から作られています。

## 茶の葉



※仕上げ加工の中から、茎茶や粉茶が発生します。

### Check! 一芯二葉とは

新芽の先端部分の芯(芽吹きはじめた芽)とその下の葉2枚のこと。「新茶」(一番茶)は、この一芯二葉を丁寧に摘み取って作られます。



### Check! 覆下園とは

茶の木をよしす棚などで覆い、直射日光が当たらないようにした茶園です。覆下園では、玉露、碾茶(抹茶の原料)、かぶせ茶が作られます。



## 【荒茶製造工程】

### ①蒸し

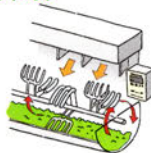


摘まれた生葉を蒸気で蒸します(釜炒り茶は、釜で炒ります)

### ②冷却

葉の表面の水分を取り除きながら、冷やします

### ③粗揉



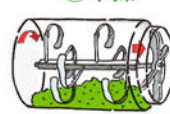
揉みながら熱風で水分を取り除いていきます。乾燥の第一段階です

### ④揉捻



葉に力を加えて水分の均一化を図りながら、揉みます。工程中、唯一熱を加えません

### ⑤中揉



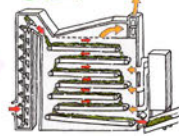
再び熱風を使い、葉を揉みながら乾かします

### ⑥精揉



葉に熱と力を加え、形を針のようにまっすぐ整えながら乾かします

### ⑦乾燥



葉を十分に乾かします

## 【仕上げ工程】

### ⑧選別

葉の形を整えるためふるい分けたり、切断したりします

### ⑨乾燥

茶をさらによく乾燥させ、香りや味を引き出します

### ⑩包装



仕上がった茶を計量し茶箱や袋に詰めます