

世知原茶はこうやって出来ています。

① 摘採



② 摘採した茶葉



④ 粗揉機

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。茶葉は、力強く握ると水分が感じられます。



③ 蒸し機

摘んだ葉を蒸気で蒸します。茶葉は、熱く濡れています。



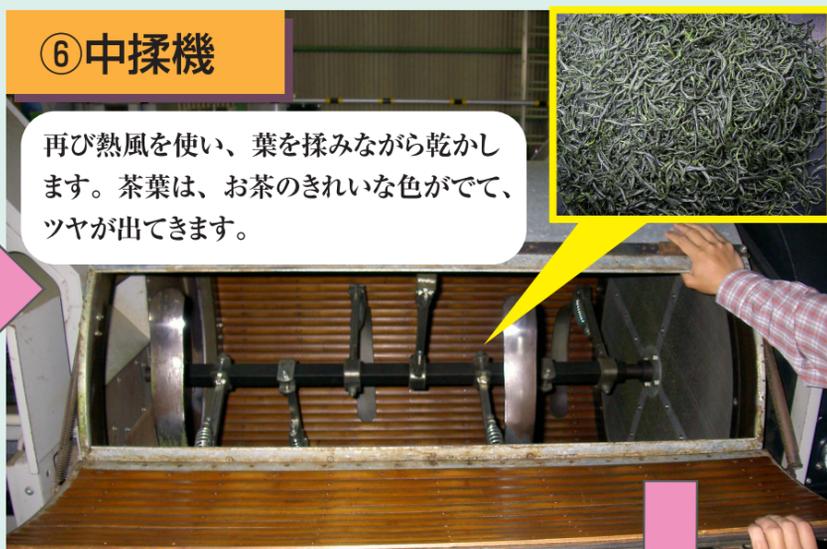
⑤ 揉捻機

葉に力を加えて、水分の均一化を図りながら、葉の持っている水分を揉み出します。茶葉は、握ると水分でもっちりしています。



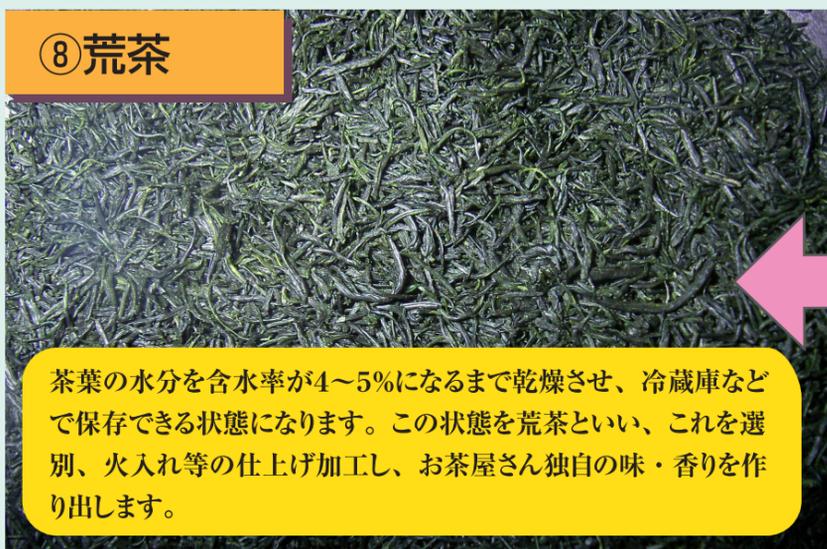
⑥ 中揉機

再び熱風を使い、葉を揉みながら乾かします。茶葉は、お茶のきれいな色がでて、ツヤが出てきます。



⑧ 荒茶

茶葉の水分を含水率が4~5%になるまで乾燥させ、冷蔵庫などで保存できる状態になります。この状態を荒茶といい、これを選別、火入れ等の仕上げ加工し、お茶屋さん独自の味・香りを作り出します。



⑦ 再乾機

世知原茶の製法である蒸し製玉緑茶(グリ茶)の形を作ります。玉緑茶特有の丸くよれた形にしながら乾燥を進めます。

