

# お茶ができるまで

お茶の製造は、明治時代中頃まで全て手作りでした。  
現在では、近代的・衛生的な製茶機械によって作られています。

※お茶ができるまでの  
動画が視聴できます。



## ① 摘採 (てきさい)

丹精込めて育てたお茶の新芽を丁寧に摘み取ります。



乗用型摘採機

二人用摘採機



- ☆ 4月下旬から5月頃に新芽を摘むのが一番茶となります。
- ★ 手摘みの場合は1芯2~3葉、機械摘みの場合は1芯4~5葉で摘み取ります。
- ☆ 生葉の品質によって荒茶の出来が決まってしまうため、神経を集中させて丁寧に摘採します。
- ★ 摘み取った茶葉は、鮮度を損なわないように素早く茶工場に搬送します。

## ② 生葉コンテナ (なまはこんてな)

生葉を一時的に貯めておき、送風して鮮度を保ちます。



生葉コンテナ

生葉の受入れ



摘採直後の茶生葉



- ☆ 摘採した生葉は一度に製茶できないため、一旦生葉コンテナに保管します。
- ★ 摘採後の生葉は、呼吸量が増加して熱を持ちます。そこで生葉の鮮度保持・品質劣化防止のために送風して生葉温度の上昇を防ぎます。

## ③ 蒸機 (むしき)

蒸気で蒸し、酸化酵素の働きを止めます。



蒸機から出た茶葉



蒸機(丸胴型)

- ☆ お茶の葉は摘んだ直後から発酵が始まります。酸化酵素の働きを止め、茶葉の色を緑に保ちながら青臭みを取り除くため、蒸気で蒸します。
- ★ 荒茶製造品質の90%は蒸しで決まるとされており、製茶の中で最も重要な工程です。
- ☆ 蒸し時間によって「味・香り・水色」が決まります。4.0秒前後の普通蒸しでは新鮮香のあるすっきりした味隣、8.0秒以上の深蒸しでは香りは薄くなりますがコクの深いまろやかな味となります。

## ④ 粗揉機 (そじゅうき)

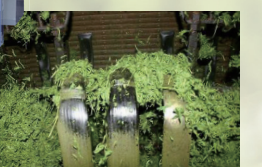
茶葉内部の水分を揉み出しながら乾燥します。



粗揉機



粗揉機から出た茶葉



粗揉機の内部

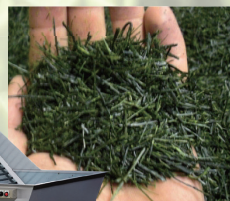
- ☆ 強い力で茶葉を揉みながら熱風で乾かします。
- ★ お茶は揉むことによってうまみ成分が揉み出され、お湯に出した時によく出るようになります。
- ☆ 昔から「茶温は人肌」と言われます。製茶中には10.0℃前後の熱風で乾燥させますが茶葉の温度は3.5℃前後に保たれるように製造することがポイントです。これにより煎茶特有の色や香りを保つことができます。

## ⑧ 乾燥機 (かんそうき)

保存できるように乾燥し、香味を発揚させます。



乾燥機

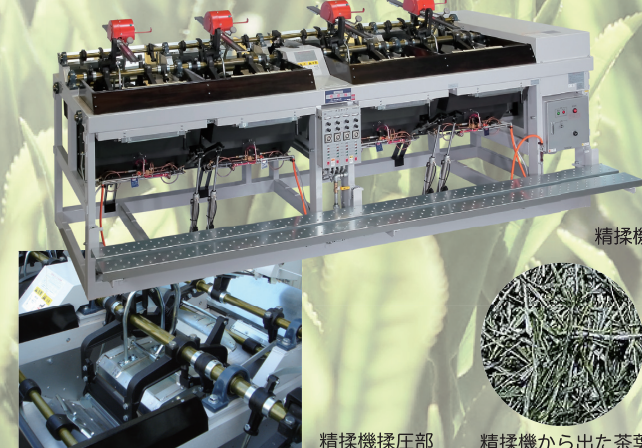


荒茶

- ☆ 揉み上げた茶葉を熱風で含水率5~6%程度まで乾かし、保存できるようにします。
- ★ 茎を曲げてみて折れる状態が目安となります。
- ☆ こうしてできたお茶を「荒茶 (あらちゃ)」と言います。荒茶はまだ半製品の状態で、茶問屋での仕上げ加工を経て初めて製品となり出荷されます。

## ⑦ 精揉機 (せいじゅうき)

針のように細く伸びた形に仕上げます。



精揉機



精揉機揉圧部



精揉機から出た茶葉

- ☆ 茶葉に熱と力を加え、形を整えながら乾かします。
- ★ 人間が手で揉むように一定方向にだけ転がし、芯水を揉み出して乾燥することにより煎茶特有の艶のある細く伸びた形に整えます。
- ☆ うまみ成分が表面に揉み出されて抽出されやすくなり、香味とコク味が得られます。

## ⑥ 中揉機 (ちゅうじゅうき)

充分により込み、「よれ形」を付けます。



中揉機から出た茶葉

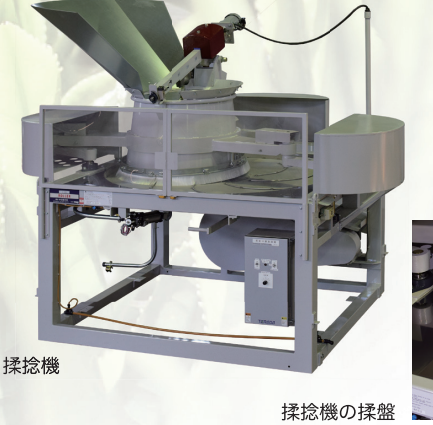


中揉機

- ☆ 揉捻した茶葉をふたたび揉みながら熱風で乾かします。
- ★ 回転する胴の攪拌と揉手の揉圧により、茶葉の水分を揉み出しながら熱風で乾燥させ、「よれ形」を付ける整形の補助的な役割も兼ねています。
- ☆ 茶葉を握って放すと、固まりが自然にふんわりと戻る状態が取り出しの適度です。

## ⑤ 揉捻機 (じゅうねんき)

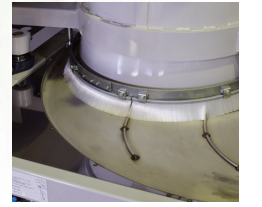
揉み込んで茶葉の水分を均一にします。



揉捻機



揉捻機から出た茶葉



揉捻機の揉盤

- ☆ 茶葉に力を加えて揉み、茎と葉の水分が均一になるようにします。
- ★ 茶葉がお互いに転がり合い、まんべんなく揉まれます。
- ☆ 茶葉の締めりがよくなり、茎に含まれるうまみ成分が揉み出されます。
- ★ よくよれて、茶葉の茎と葉の色が同じ色になってきたら取り出しの適度です。

