

お茶の製造工程

1. 荒茶工程

【茶摘み】 毎年5月上旬に手摘みや茶摘機などで茶葉を摘み取る。

【蒸し】 酸化を止めるために蒸す。※蒸す時間を長くしたものが深蒸し茶と呼ばれる。



【冷却】 急激に冷やし、水分を取る。

【葉打・粗揉】 軽く揉みながら、さらに水分を減らす。

【揉捻】 揉み続けながら水分のムラをなくす。



【中捻】 軽く揉みながら乾燥させ、水分を均一に除き、機械の揉み手で茶葉をよる。

【精捻】 熱と力を加えて茶葉の形を整える。

【乾燥】 熱風をあて乾燥させる。茶葉の水分含有量（約10～13%）を、5%程度にまで下げる。



2. 仕上げ工程

【選別】 仕上機で荒茶をふるい分け、形を整えたり、粉や茎などの部分を選り分ける。



【火入れ】 火を入れて香りをつける。

【合組】 商品に合わせて茶葉をブレンドする。



【検査・包装】 合組機から取り出されたお茶は計量された後、品質検査を経て包装される。

