

釜炒り茶

酒や焼酎以外に世界中で愛されている日本の飲み物が1つあるとしたら、それは緑茶でしょう。健康上の利点が多いことに加えて、ワインがフルーツの香りから始まり素晴らしい味で終わるように、さまざまな苦味の層があることが賞賛されています。今では日本の緑茶は北米やヨーロッパの食料品店で一般的に見られるようになりました。高千穂では、特産品で、高千穂のみで見られず、焙煎釜のような風味のある茶がここでは栽培されています。釜炒り茶は日本全国のプランテーションで栽培される緑茶のわずか1%にしか値しない品種です。同じような茶よりも色が薄く、香り豊かな釜炒り茶は、中国茶にも似ています。また、この茶は作り方も独特です。多くの茶は蒸されるのに対して、釜炒り茶は円を描くような焙煎行程によって煎られることで、茶葉が優しく温められ、回され、揉まれます。茶葉はエビやコンマに似た、縁が丸まった特徴的な形状になります。茶は回転釜にしっかりと入れられているため、お茶は酸化せず、ウーロンなどの特定の中国茶と簡単に区別することができます。何年にもわたる少量生産により、この地域の主産物であると同時に珍しい味にもなりました。現在、この貴重な茶の伝統を維持し、保存するために一生懸命働き続けている33の家族経営の農場があります。