

## さまざまな種類のお茶の工程

お茶はその加工方法によって、無酸化（緑茶）、半酸化（ウーロン茶）、酸化（紅茶）の3つに分類されます。いずれも常緑樹であるセイヨウオトギリソウ科の植物（カメリアシネンシス）を原料としています。

日本では日常的に飲まれている緑茶。摘みたての茶葉に熱を加えて蒸し、水分を取りながら冷やすことで酸化（通称「発酵」）を止めます。葉を熱風で乾燥させ、残った水分の量を均等にするために圧搾します。茶葉の水分が5%程度になるまで、乾燥と圧搾を繰り返します。

### 緑茶の種類

抹茶は、抹茶を作るために栽培されたてん茶を使って作られています。てん茶の葉を3～5ミリ程度の大きさに砕いてから石臼で粉にします。また、日本で最も多く栽培されている煎茶を加工して残った茶かすや芽、小葉などを粉末にしたものが「粉茶」です。抹茶と混同されることもありますが、粉茶は一般的に料理に使用され、お寿司屋さんで安価なお茶として提供されています。

緑茶の最高グレードは玉露です。他のお茶のように処理されていますが、玉露の葉は、収穫する前に、少なくとも2週間遮光されています。

嬉野で最も多く生産されているのは玉緑茶です。嬉野では、300℃で焙煎する中国の伝統的な釜炒りに似た製法で焙煎した軽い味わいの「釜炒り茶」も生産しています。

### 紅茶

紅茶とは、酸化が進んだお茶のことです。収穫した茶葉は自然にしおれて、茶色くなってから乾燥させます。紅茶の葉は緑茶のように硬くはありません。乾燥させた後、葉を圧搾し、ふるいにかけて塊を

ほぐし、2 時間半から 4 時間かけて乾燥させます。葉はその後、残留水分が約 3 パーセントに減少するまで熱風を適用してさらに乾燥させています。

## ウーロン茶

烏龍茶は「半酸化」されているため、緑茶と紅茶の間のお茶です。烏龍茶を生産するために、新鮮な葉は、しおれ始め、赤褐色に変わるまで、最初に 1 時間の日光にさらします。葉はまた、強い香りをし始めます。次に、高熱と圧力をかけて酸化プロセスを停止させます。その後、湿らせた布で 10～20 分ほど包んで柔らかくします。最後に、形を整えて乾燥させます。