

釜炒り茶を作る

釜炒り茶は、甘みが強く、焙煎したような風味が特徴の緑茶です。九州、特に嬉野地方で多く生産されていますが、若葉の一番茶を収穫し、熱した鍋で焙煎します。淹れると黄金色をしています。

釜炒り茶の加工は、まず新鮮な茶葉を 300℃で焙煎して酵素を分解し、独特の焙煎香を出します。その後、茶葉を圧搾して水分の濃度を均一にし、かき混ぜてから強火をかけて余分な水分を取り除きます。最終的にはボール状に成形されます。乾燥させると、独特のカールした形になります。熱は、パッケージ化される前に、お茶から強い香りを削除するには、もう一度適用されます。