

茶葉的加工與分類

根據製作工藝的不同，茶葉可以分為三大類：不發酵（綠茶）、半發酵（烏龍茶）以及全發酵（紅茶）。三種茶的原料都是常綠植物山茶科的茶樹。

在日本，綠茶（日式綠茶）是人們喜愛的日常飲品之一。將新鮮採摘的茶葉蒸製後隨即脫水並降溫，通過溫度控制，中斷發酵過程。茶葉經熱風乾燥，再加以揉捻，使殘留水分均勻分佈。反覆這樣乾燥與揉捻的步驟，直到茶葉中的水分只剩下最初的 5% 左右。

綠茶的種類

抹茶是茶道中用到的茶粉，其原料為碾茶，這是專為製作抹茶而培育加工的茶葉品種。碾茶葉首先被切成 3 到 5 公釐大小的碎片，然後放入石磨研磨成粉。另外還有一種粉狀茶，名叫「粉茶」，則是用加工煎茶後剩下的碎茶渣、小芽及小葉製成，原料是日本種植最廣泛的茶種。粉茶有時會被混淆為抹茶，事實上，粉茶主要用於烹飪及壽司店提供的廉價茶飲。

最高品級的綠茶稱「玉露」，儘管加工工藝與其他茶類似，但製作玉露的原葉至少在採摘前兩個星期就需要避光了。

嬉野茶中最常見的是「玉綠茶」，其特徵在於蜷曲的葉片。此外，當地也出產「釜炒茶」，這種茶的加工方法類似中國的炒青工藝，需將原葉放入鐵鍋，在 300° C 的溫度下

炒製而成，帶有輕微的焙炒風味。

紅茶

紅茶是全發酵茶，茶葉採下後自然萎凋，待到原葉顏色轉深發棕後再進行脫水乾燥，紅茶的葉片不像綠茶那樣乾硬。茶葉脫水乾燥後，隨即進行捻揉，並篩成鬆散的茶堆，這一步驟需要持續 2.5 到 4 個小時。最後，用熱風進行複焙，進一步乾燥，直到成品水分只有原葉的 3%。

烏龍茶

烏龍茶屬於半發酵茶，是介於綠茶和紅茶之間的一種茶。烏龍茶的加工，首先需要將新鮮茶葉放在日光下晾曬一個小時，至葉片開始凋萎顏色轉為紅褐色。此時，茶葉開始散發出馥郁的香氣；接下來，通過高溫和揉捻中斷發酵過程，隨後以濕布包裹茶葉 10 至 20 分鐘，軟化葉片；最後完成定型乾燥。