釜炒茶的传统加工方法

茶最初从中国传入日本时，抑制发酵的方式是将茶叶放入热锅中炒制。现在日本的绿茶多采用蒸青法，但嬉野的茶叶加工业者依然采用当初的炒青法来加工釜炒茶，这是一种黄绿色茶，具有甘甜的焙炒香气。

尽管如今的茶叶加工普遍已经借助现代机械完成，嬉野却始终坚守传统工艺。新鲜采摘的茶叶被放入架在石头炉灶的巨大铁锅中，保持 300° C 以上的锅温，有节奏地用手不断翻炒，以防茶叶炒焦。炒制完成后，继续用手揉捻茶叶，使之定型为蜷曲状。

嬉野是日本如今为数不多的釜炒茶产地之一，本地茶园曾在日本全国优质茶叶的评选中赢得最高奖项。