

가마이리차 만드는 법

가마이리차(釜炒茶, 부초차)는 은은한 배전의 풍미와 뚜렷한 단맛이 특징인 녹차입니다. 규슈, 특히 우레시노에서 일반적으로 생산되고 있으며, 어린잎을 찻물차로 수확하여 뜨거운 솥 안에서 배전합니다. 가마이리차를 내렸을 때의 색은 황금색입니다.

가마이리차의 가공은 먼저 신선한 찻잎을 300℃에서 배전하여 효소를 분해하고 독특한 풍미를 만들어냅니다. 찻잎을 압축하여 수분의 양을 균일하게 만든 후 저어준 다음 다시 고열을 가하여 여분의 수분을 제거합니다. 최종적으로 찻잎은 둥글게 말린 모양이 됩니다. 건조시키면 독특한 곱슬곱슬한 모양을 갖게 됩니다. 포장하기 전에 차에서 강한 냄새를 제거하기 위해 다시 한번 열을 가합니다.