

전통적인 가마이리차 제조법

중국에서 일본으로 차가 전해졌을 당시의 찻잎은 산화의 영향을 줄이기 위해 뜨거운 솥 안에서 배전하여 가공되었습니다. 현재, 일본의 대부분 녹차는 찻잎을 찌는 가공 방법을 사용하고 있지만, 우레시노의 제다원에서는 처음의 배전 방법을 지금도 사용하여 배전한 달콤한 풍미를 가진 황록색의 가마이리차(釜炒茶, 부초차)를 제조하고 있습니다.

현재는 근대적인 기계를 사용하여 차를 가공하는 방법이 일반적이지만, 우레시노에서는 전통적인 제조법이 이어져 내려오고 있습니다. 신선한 찻잎은 전통적으로 대형 돌 아궁이에 걸린 대형 금속 솥으로 300℃ 이상의 온도에서 배전되며, 타지 않도록 정기적으로 손으로 뒤섞어 줍니다. 배전 후 찻잎은 손으로 압축되어 구부러지고 둥근 모양을 갖게 됩니다.

우레시노는 지금도 가마이리차를 생산하고 있는 몇 안 되는 산지 중 하나입니다. 현지의 차 농가는 일본 최고의 차를 결정하는 전국차품평회에서 몇 번이나 최고상인 농림수산대신상을 수상했습니다.