

和束町製茶工場

和束の農家は、お茶を収穫した後、新鮮な緑の葉を加工施設に持ち込み、世界中の消費者が楽しむお茶に変身させます。同じ葉から、加工方法に応じて、緑茶、ウーロン茶、紅茶など、さまざまな種類のお茶を生産できます。和束では、茶葉は主に日本で最も人気がある緑茶の煎茶として加工されています。これは、かつて時間と労力を要する手揉みで加工されましたが、現在ではほとんどの農家がさまざまな機械を使用しています。

工程は生産者やお茶の種類によって若干異なりますが、和束町製茶工場では機械を使用して以下の工程を行っています。

蒸し

摘みたての茶葉を容器からベルトコンベアに注がれ、蒸し器に運びます。この工程は、酵素を不活性化し、お茶を健康に良い飲み物にする抗酸化物質を維持するために、素早く行う必要があります。機械の中で、茶葉は回転して高温で蒸され、その後すぐにファンで冷却されます。茶葉はさまざまな時間蒸され、さまざまな速度で回転されます。この工程は、最終的な茶製品の風味、香り、色を決定する上で最も重要な工程です。

揉み

伝統的な手揉み工程の代わりに、4 台の機械が使用されています。蒸し器から茶葉は粗揉機に入れられ、長い金属製の「歯(刃)」で茶葉を攪拌して乾燥されます。次の揉捻機では円を描くように動かすブラシが茶葉を回しながら大きな錘で茶葉に圧力をかけ、細胞膜を破壊し、色を均一化します。次に、密閉された円筒内で熱を均一に加える中揉機でさらに水分を取り除きます。最後の精揉機では、大きな櫂のような「手」を使って湾曲した竹の表面で一方向に茶葉を転がし、乾燥した日本茶の葉の特徴である細長い形を作ります。

乾燥

揉んだ後、茶葉は形を保つためにすぐに乾燥機でさらに乾燥させます。茶葉はトレイに薄く並べられ、機械に挿入され、熱と空気を使用して乾燥プロセスが完了します。これにより、摘みたての茶葉の水分含有量が 5%未満にまで低下し、お茶を数か月間保存することができます。

アクセス

バス停「和束山の家」から徒歩約 5 分。ローソンのある大きな交差点を右折し、左手にある和束茶カフェの横が目的地です。車・自転車の駐車スペースもあります。