

和束町製茶工場

農家は、季節のお茶を収穫した後、摘み取ったばかりの新鮮な葉を世界中の人々に親しまれているお茶に加工します。同じ葉から、緑茶、ウーロン茶、紅茶など、加工方法に応じてさまざまな種類を作ることができます。和束では、お茶は主に煎茶として加工されます。煎茶は、日本で最も人気のある緑茶の種類です。かつては農家が自家農園で茶葉を揉む作業を行っていましたが、作業を簡素化・迅速化するためにさまざまな機械が発明されました。やがて、機械を共有できる施設ができて、かつては労働集約的だった手揉みの作業が大幅に効率化されました。

和束は、1900年代初頭に機械化された最初の主要な茶生産地域の1つでした。現在も使用されている機械の多くは数十年前のもので、もはや製造販売されていません。そのため、機械は貴重であると同時に交換が難しく、故障を防ぐために適切なメンテナンスが不可欠です。

和束町製茶工場は、主に国内の茶のコンテストに出品する茶葉の加工に使用されています。

蒸し機

摘みたての茶葉をベルトコンベアで蒸し機に運び、酵素を不活性化して健康的な抗酸化物質を保ちます。機械の中では、茶葉を回転させて高温で蒸し、ファンですぐに冷却します。希

望する柔らかさと風味に応じて、茶葉をさまざまな長さで蒸し、さまざまな速度で回転させることができます。

粗揉機

蒸した茶葉をこの機械に入れ、乾かすために振ります。機械の長い金属製の「歯」（刃）は、茶葉が固まらないように動かすのに役立ちます。

揉捻機

この機械は、熱を加えずに大きなブラシで円を描くように動かしながら圧力をかけて茶葉を「押しつぶし」ます。これにより茶葉の細胞膜が破壊され、お茶の色を均一化します。

中揉機

この揉捻工程では、密閉された金属製の円筒で茶葉を揉みながら熱で均一に乾燥させます。

精揉機

他の機械で水分をできる限り取り除いた後、最終揉捻機は大きな櫛のような「手」を使って湾曲した竹の表面で茶葉を一方向に揉み、乾燥した日本茶葉の特徴である細長い形状を作ります。

乾燥機

揉捻が完了したら、さらに茶葉はすぐに乾燥させて形状を保ちます。茶葉はトレイの上に薄く並べられ、乾燥機に挿入されます。乾燥機は熱と空気を使って工程を完了します。これにより、摘みたての茶葉の水分含有量が 5 パーセント未満に減り、今後数か月間茶葉を保存できるようになります。