

和束町製茶體驗工廠

和束的茶農們會將採收的新鮮綠色茶葉運送至加工設施進行處理。在這裡，翠綠的茶葉將轉化為世界各地人們所喜愛的茶品。即使是相同的茶葉，根據不同的加工方式，也能製作出綠茶、烏龍茶、紅茶等各種類型的茶品。在和束町，茶葉主要被加工為日本最受歡迎的綠茶——煎茶。過去，茶葉的加工需要耗費大量時間與人力進行手揉製作，但現在大多數茶農已改用機械加工。

製茶的流程會因生產者或茶葉種類而略有不同，但在和束町的製茶工廠，主要透過機械進行以下製程。

蒸製

剛採摘的茶葉會從容器倒到輸送帶上，並被送往蒸青機。為了抑制酵素活性並維持抗氧化物質，讓茶成為健康的飲品，這個工序必須迅速完成。茶葉在蒸青機內高速旋轉，同時進行高溫蒸製，隨後立即透過風扇冷卻。雖然蒸製時間和旋轉速度各有不同，但這道工序是決定最終茶葉風味、香氣與色澤的最關鍵步驟。

揉捻

使用四種機械來取代傳統的手揉製程。首先，從蒸青機轉移出來的茶葉會被粗揉機以金屬製的長型鏟狀刀片攪拌，以去除多餘的水分。接著，揉捻機會透過大型刷狀裝置以畫圓的方式旋轉，同時持續施加壓力，破壞茶葉的細胞膜，使色澤均勻，並將整體含水量調整至均一狀態。接下來，在密閉的圓筒型中揉機內，將茶葉透過金屬製的揉捻裝置鬆散開來，同時均勻加熱，進一步去除水分。最後，透過精揉機，以竹製的大型鏟狀部件代替手工揉捻，使茶葉朝同一方向旋轉，將其整理成乾燥的日本茶葉特有的針狀形態。

乾燥

完成揉捻工序的茶葉，為了保持形狀，會立即放入乾燥機進一步乾燥。將薄薄鋪展在托盤上的茶葉送入乾燥機，透過熱風乾燥後，即完成乾燥工序。透過此過程，茶葉的含水量會降低至剛採摘時的 5% 以下，使其能夠保存數個月。

交通方式

和束町製茶體驗工廠距離「和束山之家」巴士站步行約 5 分鐘。從有 LAWSON 便利商店的大十字路口右轉，位於和束茶咖啡廳的左側。設有汽車與自行車停車位。