

## 和束町製茶體驗工廠

茶農在收穫茶葉後，會將剛採摘的新鮮茶葉加工為世界各地人們喜愛的茶品。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，主要將茶葉加工成日本最受歡迎的綠茶——煎茶。過去，茶農通常個別獨自進行製茶作業，但隨著發明出能夠簡化並加快作業流程的各類機械，以及建立這些機械的共享設施，原本勞動密集型的製茶作業，如今已大幅提高了生產效率。

在 1900 年代初期，和束町是最早實現機械化的主要茶葉生產地之一。目前仍在使用的製茶機多數是數十年前的機型，現已停止生產與銷售。因此，這些機械既珍貴又難以更換，為了防止故障，適當的維護保養不可或缺。

和束町製茶體驗工廠則主要用於加工參加日本國內茶葉比賽的茶葉。

### 蒸青機

剛採摘的茶葉會透過輸送帶送入蒸青機，以抑制酵素活性並保留抗氧化物質。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。蒸製時間與旋轉速度會根據最終成品的柔軟度與風味有所不同。

### 粗揉機

完成蒸製工序的茶葉會在粗揉機內攪拌並進行乾燥。金屬製的長型鏟狀刀片可將茶葉鬆散開來，防止其結塊。

### 揉捻機

揉捻機不加熱，而是透過大型刷狀機械以畫圓的方式施加壓力，對茶葉進行「壓揉」。透過此過程，茶葉的細胞膜被破壞，使茶葉的色澤均勻，同時將整體含水量調整至均一狀態。

### 中揉機

密閉式圓筒型的中揉機在揉捻茶葉的同時，會均勻加熱並進行乾燥。

### **精揉機**

在前述工序中已盡可能去除水分後，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。

### **乾燥機**

完成所有揉捻工序的茶葉，為了保持形狀，會立即進一步乾燥。茶葉被薄薄地鋪放在托盤上，然後送入乾燥機進行乾燥。乾燥機利用熱與氣流來完成這一道工序。透過此過程，剛採摘的茶葉水分含量會降至原來的 5% 以下，從而使其能夠保存數個月。