

와즈카초 차 제조체험 공장

와즈카의 차 농가들은 수확한 신선한 찻잎을 가공 공장으로 옮깁니다. 그곳에서 신선한 찻잎은 전 세계에서 사랑받는 차로 다시 태어납니다. 같은 찻잎이라도 가공방법에 따라 녹차, 우롱차, 홍차 등 다양한 종류의 차로 만들어집니다. 와즈카초에서는 주로 일본에서 가장 인기 있는 녹차인 센차(煎茶)로 가공됩니다. 과거에는 많은 시간과 노력이 필요한 손으로 비비는 방식으로 가공했지만, 현재는 대부분의 농가에서 기계를 이용해 가공하고 있습니다.

차 제조과정은 생산자나 차의 종류에 따라 다소 차이가 있지만, 와즈카초의 차 제조공장에서는 기계를 이용해 다음과 같은 과정으로 진행됩니다.

찌기

갓 수확한 찻잎은 용기에서 컨베이어벨트를 통해 찌는 기계로 보내집니다. 이 과정은 효소의 활성화를 막고 항산화 성분을 유지하여 차를 더욱 건강한 음료로 만들기 위해 빠르게 진행되어야 합니다. 찌는 기계 안에서 찻잎을 회전시키면서 고온의 증기로 찌낸 후 바로 팬을 이용해 급속냉각합니다. 찌는 시간과 회전속도는 다양하게 조절할 수 있으며, 이 과정은 최종적인 차 제품의 품미, 향, 색을 결정짓는 가장 중요한 단계입니다.

비비기

손으로 비비는 전통적인 비비기 과정을 대신하여 4 가지 종류의 기계가 사용됩니다. 먼저 찌는 기기에서 옮겨진 찻잎을 조유(粗揉)기가 금속으로 된 긴 주걱 모양 날로 저어주면서 불필요한 수분을 제거합니다. 다음으로 유념(揉捻)기가 대형 브러시 형태의 기계를 이용해 원을 그리며 회전하면서 압력을 가해 찻잎의 세포막을 파괴합니다. 이를 통해 찻잎의 색이 균일해지고, 전체적인 수분량이 일정하게 유지됩니다. 이어서 밀폐된 원통형 중유(中揉)기에서 찻잎을 금속제 비비기 날로 풀어주면서 고르게 열을 가하여 수분을 더 제거해 줍니다. 마지막으로 정유(精揉)기를 사용하여 손 대신 대나무로 만든 큰 주걱 모양의 부품으로 찻잎을 한 방향으로 회전시키며 비벼줍니다. 이를 통해 건조된 일본차 찻잎의 특유한 형태인 바늘모양이 됩니다.

건조

비비기 과정을 마친 찻잎은 형태를 유지하기 위해 즉시 건조기로 옮겨져 더 건조됩니다. 트레이에 얇게 펼친 찻잎을 건조기에 넣고, 열풍으로 건조하면 건조과정이 완료됩니다. 이러한 과정을 거치며 찻잎의 수분 함량은 수확 당시의 5% 미만으로 낮아지기 때문에 여러 달 동안 보존할 수 있게 됩니다.

오시는 길

와즈카초 차 제조체험 공장은 버스정류장 ‘와즈카야마노이에(和東山の家)’에서 도보 약 5분 로손 편의점이 있는 큰 교차로에서 우회전하여 와즈카차 카페 왼쪽 옆 자동차 및 자전거 전용 주차공간 있음.