

## 와즈카초 차 제조체험 공장

농가는 차를 수확한 후, 갓 수확한 신선한 찻잎을 전 세계 사람들이 즐기는 차로 가공합니다. 같은 찻잎이라도 가공방법에 따라 녹차, 우롱차, 홍차 등 다양한 종류의 차로 만들어집니다. 와즈카초에서는 주로 일본에서 가장 인기 있는 녹차인 센차(煎茶)로 가공합니다. 과거에는 개개의 차 농가들이 각각 개별적으로 차 제조작업을 진행했으나, 작업을 간소화하고 신속하게 할 수 있는 다양한 기계가 발명되고, 그러한 기계를 공유할 수 있는 시설이 생기면서 지금은 노동집약형이었던 차 제조작업이 대폭 효율화되었습니다.

1900년대 초반에 와즈카초는 기계화를 가장 먼저 도입한 주요 차 생산지 중 한 곳이었습니다. 현재도 사용되고 있는 많은 차 제조 기계의 대부분은 수십 년 전부터 사용해 온 것으로 이제는 더 이상 생산되거나 판매되지 않는 것들입니다. 따라서 이러한 기계들은 귀중한 자산인 동시에 교체가 어렵기 때문에 고장을 방지하기 위해서 철저한 유지보수가 필수적입니다.

와즈카초 차 제조체험 공장은 주로 일본 국내 일본차 콘테스트에 출품할 찻잎을 가공하는 데 사용됩니다.

### 찌는 기계

갓 수확한 찻잎은 효소를 비활성화하고 항산화 성분을 유지하기 위해 컨베이어벨트를 통해 찌는 기계로 보내집니다. 찌는 기계 안에서 찻잎을 회전시키면서 고온의 증기로 찌낸 후 바로 팬을 이용해 급속냉각합니다. 찌는 시간과 회전속도는 최종적으로 만들어지는 차의 부드러움과 맛에 따라 달리 조정됩니다.

### 조유기(粗揉)

찌는 과정을 마친 찻잎은 조유기에서 저어주면서 건조합니다. 금속으로 된 긴 주걱 모양의 날이 찻잎을 풀어주어 덩어리가 되는 것을 방지합니다.

### 유념기(揉捻)

유념기는 열을 가하지 않은 상태에서 대형 브러시 형태의 기계가 원을 그리며 압력을 가해 찻잎을 '눌러 으깨'줍니다. 이러한 과정을 거쳐 찻잎의 세포막이 파괴되어 차의 색이 균일해지고, 전체적인 수분 함량이 일정하게 유지됩니다.

### 중유기(中揉)

중유기는 밀폐된 원통형 기계로, 찻잎을 비비면서 균일하게 열을 가해 건조시킵니다.

### 정유기(精揉)

이전 단계에서 가능한 한 많은 수분을 제거한 후, 마지막으로 정유기를 사용하여 손 대신 대나무로 만든 큰 주걱 모양의 부품으로 찻잎을 한 방향으로 회전시키며 비벼줍니다. 이를 통해 건조된 일본차 찻잎의 특유한 형태인 바늘모양이 됩니다.

### 건조기

유념 과정을 모두 마친 찻잎은 형태를 유지하기 위해 즉시 더 건조시킵니다. 찻잎을 트레이 위에 얇게 펼쳐 건조기에 넣습니다. 건조기는 열과 공기를 이용해 건조과정을 완료합니다. 이러한 과정을 거쳐 갓 수확한 찻잎의 수분 함량을 5% 미만으로 감소시키면 여러 달 동안 보존할 수 있게 됩니다.