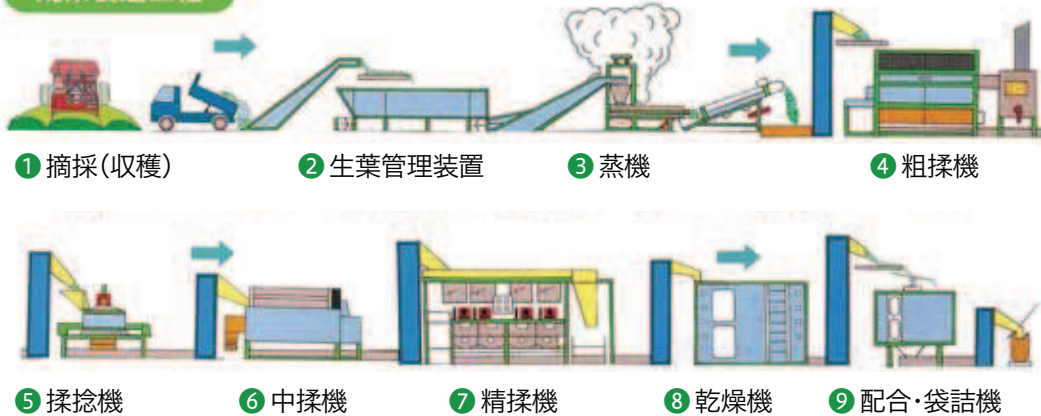


お茶ができるまで～茶工場編～

「茶飲ん話し」 ちやの

8

荒茶製造工程



【茶工場の工程の解説】・・・茶工場で加工されるお茶を“荒茶”と呼びます。

☆緑茶は鮮度が命！

- ① 茶園から摘み取られたお茶は、新鮮なうちに茶工場へ運ばれます。
- ② 生葉管理装置：鮮度を保ちながら一時的に貯め置きします。

☆緑茶は、発酵を止めるために蒸気で蒸す。深蒸し茶は、蒸す時間を通常の2～3倍長くして作ります。

- ③ 蒸機：生葉を蒸気で蒸します。さわやかな香りが出ます。

☆柔らかく、優しく揉みあげます。～製造中のお茶の温度は35℃前後～

- ④ 粗揉機：強い力で揉みながら熱風で乾かします。
- ⑤ 揉捻機：茶の葉に力を加え、全体の水分を均一にします。
- ⑥ 中揉機：再び、揉みながら熱風で乾かします。
- ⑦ 精揉機：茶の葉に熱と力を加え、形を整えます。
- ⑧ 乾燥機：揉みあげた茶を充分乾燥します。
- ⑨ 配合・袋詰機：お茶を混ぜ合わせ均一にし、市場に出荷するため30kg袋に詰めます。

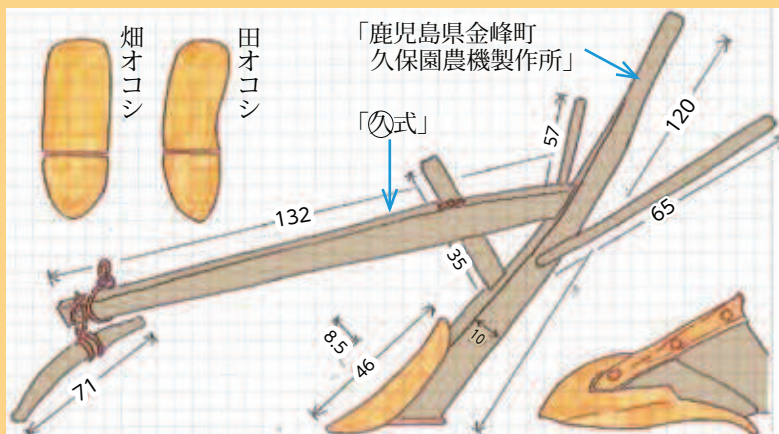
☆製茶時間は約4時間、生葉5kgから荒茶1kgができます。(歩留り約20%)

☆南九州市の茶工場数は129工場、荒茶生産量は約11,000t。

茶工場では、茶畑で摘み取られたお茶の葉を品質を保ちながら丁寧に加工（製造）していきます。昔は手もみで製茶していましたが、手もみ製法を基に製茶機械が開発され、現在では、ほとんどがコンピューターを駆使した製茶機械となっています。その茶工場の工程について紹介します。

次回は、お茶の豆知識について紹介します。

お茶の手もみ体験（有料） 畑の郷 水土利館 【☎ 0993-36-3911】



オコシは、鹿児島県には江戸時代前半に導入されたと考えられています。江戸時代のものは、地面に接する部分（床木）が長く、近代になると床木が短いものへと改良されていきました。

昭和30年代までは、「オコシ（共通語では「すき」を牛馬に引かせて田畑を耕していましたが、今ではすっかり見かけなくなりましたが、かつては牛馬が身近な存在だったのです。鉄製の刃先は、畑オコシは正面を向いているのに対し、田オコシは曲がって土を左側に反転させるという違いがありました。

畑オコシと田オコシ

顕娃歴史民俗資料館
れきみんかんだより ③

