

手揉み茶の製造法

我が国の製茶の原点であり、無形文化財として尊重されている手揉みの製造法を少しだけ憶えてみましょう。

1. 蒸熱(蒸し)

せいろうに茶葉を入れ、蒸しながら攪拌していき、香氣に青臭さがなくなったら冷却台に移して急冷します。所要時間35秒〜45秒

2. 露切り

葉ぶるいともいい、揉み易くするために水分を蒸発させる作業です。蒸し葉を拾い、茶葉が乾燥台全体に広がるように40cm程の高さから振り落とします。重量約30%減 所要時間30分〜50分

3. 回転揉み(ころがし)(図1参照)

茶葉を集散し、力を加え揉み、熱で水分蒸発を促しながら茶葉の組織・細胞を破壊し、柔らかくします。所要時間40分〜50分

4. 玉解きと中上げ

玉解きは回転揉みの最終段階でできる茶のかたまりを解いていく作業です。所要時間5分

中上げは茶葉を中火かこに移し平らに静置し茶の各部の水分分布を均一にします。

重量約50%減 所要時間10分前後

5. 中揉み

揉み切りで茶によれ形をつける作業です。乾くと共に手使い速度を遅くし、茶をよくしめ、茶の相互摩擦で茶長方面に伸び、丸よれするようにする。色が黒緑色に変化し、艶が出て芳香も出てきます。

所要時間30分〜40分

6. 仕上げ揉み(図2参照)

茶の形を整え、香味を良くする作業です。いろいろな仕上げの揉み方があり、その違いによって製品の形状に特徴が出てきます。揉み上げて形と色が整い、茶が手から滑り出る状態にします。所要時間20分〜40分

7. 乾燥

70度前後の乾燥台の上に茶を薄く広げて、平均的に乾燥が進むように数回反転させ仕上げます。

所要時間30分〜40分

図1

軽回転揉みの手使い

小手で早く揉むのが「軽回転」
大手にして力を強くかける場合を「重回転」
茶葉を練るようにして最も力加える最後の作業を「練り揉み」

図2

こくり揉み仕上げ

要領は茶を両手で強く押え、指先を合わせて茶を握るつもりで受け手の指を曲げたり伸ばしたりして、茶に回転を与える方法

茶の品質の善し悪しは・・・

『外観・香氣・滋味・水色』

で決まります。

ここでは具体的に良い状態の定義を知り、

良いお茶を選ぶための「目」を養います。

● 外観

「形状」

茶片の大きさの適否、しまり、よれの状態、茶片の肌、芯(未開葉部)および茎の多少、全体的な均一度、原料葉の硬さ・柔らかさ。

「色沢」

茶葉の色と艶を判定。色は色相、明度、彩度を判定します。普通煎茶は、色相は緑で色付の度合いが濃く鮮やかで、艶もあり全体として生き生きとして揃っているものが良い。

● 香氣

香氣の甘さ、深さ、強さ、爽快さ、新鮮さなどを判定する。それらを考慮し求められる芳香、茶の爽快性の有無・強弱を判定する。

● 滋味

香氣と同じように茶種によって求められる味に違いはありますが、旨味・渋味・甘味・苦味など、その調和が問題となります。

● 水色

茶の色調・濃淡・濁り・おりの適否、その程度を調べる。

自分の感性で楽しむ オリジナルブレンド

あなたもオリジナルブレンド茶を作ってみませんか? 深蒸し煎茶に茎茶をブレンドしたり、焙茶に芽茶をブレンドしたり、その比率を変えたり...きっとストレートで楽しんでいた時には気づかなかった新たな味わいがあなたの感性で生まれるはずです。いろんなお茶の良さを再認識できるのも楽しいし、こっそり自分の名前をブレンドに付けてしまうのも素敵ですね。

