



入火を
る

茶葉をそれぞれ最適な温度で火を入れます。
お茶によっては、他の茶葉と混ぜて個性のある
味を仕上げていきます。

入火を
る

入火を
る

入火を
る

入火を
る

石臼で
ひく

分ける

茎、大きな葉や小さな葉が混在しているので、
同じ大きさの仲間に分類します。

乾かす

熱風乾燥で茶葉の水分を5~6%まで下げます。
これによりお茶の香りと味が完成します。

揉む

半乾きの茶葉を揉むことにより、形を整えると同時に、
水分を均一にし、成分が抽出されやすくなります。

抹茶
(てん茶)

てん茶は、後から石臼を
ひくことで成分が抽出される
ようになるため、揉む行程をとば
すことができます。

蒸す

茶葉は、置いておくと酸化をして茶色くなってしまいます。
短時間蒸すことによって酸化を止め、本来の色と香りを保ちます。

摘む



日本茶 の できるまで

摘み取った茶葉はさまざまな工程を経て、
香り高く美味しいお茶に仕上がります。

