

# 宇治制成的工程

## ① 蒸制

将采摘下来的新芽放置摊平至蒸笼上，以蒸气充分蒸制。  
接着，将蒸好的茶叶以风扇扇风，将其冷却，并除去蒸露。

## ② 茶切（切露，使茶叶干燥）约25分

蒸过的用量约3kg。将茶叶避免摩擦至助炭面而拿高，  
从30~40cm高度的位置轻轻抖落。避免茶叶堆叠增加重量，  
均等的放置。

## ③ 翻转（回转）约1小时30分

使用助炭的全面，最初用手轻轻翻炒，渐渐干燥后加入力量。  
特别是最后的20分钟。

## ④ 推散茶块 约5分

利用双手左右推动，将翻转所造成的茶块推开。

## ⑤ 中上 约10分

将茶叶一旦拿至茶箱之中，令其冷却，且使水份均匀。  
此时，要精心将茶叶的小块分开。另外，要将助炭面擦拭干净。

## ⑥ 拢茶（中揉、揉拉）约30分

「揉拉」「单手揉散」交互进行，单手搓揉时需加入力量，  
同一工程需反覆7次以上。纸捻状的细长茶叶需依相同方向搓揉。

## ⑦ 扭转 约20分

既能防止茶叶闷气及表面干燥，又可令茶叶形香俱佳的工序。  
两手轻轻将茶抓起，左右交互搓揉。感觉将茶搓圆一样，  
一开始轻轻用力，随着干燥的程度变化不断加力。

## ⑧ 板搓（框、最后一道搓茶工序）约50分

宇治制法的独有的最后一道工序。用板搓揉，使茶叶形成圆细长状，  
提升其颜色与香味。

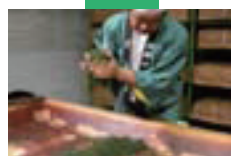
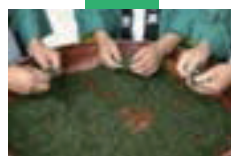
## ⑨ 干燥 约40分

将搓好的茶薄薄的摊至助炭面，彻底干燥。

## ⑩ 完成

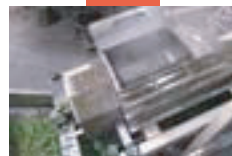
以出色的手揉工艺所制出的茶，形状细长，色泽呈鲜艳的深绿色。

手揉

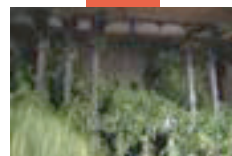


机械制茶是将  
手揉的工程机械化

揉制机



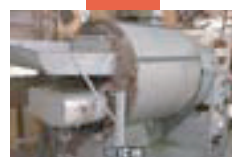
蒸气机



粗揉



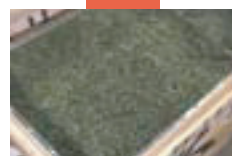
揉捻



中揉



精揉



# 碾茶制成的工程

## ① 蒸制

将摘取下来的新芽用蒸器充分均等的蒸熟。  
接着，把蒸好的茶叶用扇子边冷却边去除蒸露。

## ② 散茶

将蒸热的茶叶冷却。以机械作业来说，用散茶机用强风将茶叶吹至飞舞状态。落下的茶叶再马上用强分吹飞，重复四次。

## ③ 焙茶

蒸好的茶叶干燥。机械作业的话，放入约10m长的碾茶炉。碾茶炉为了利用辐射热保持红砖制作。（照片中为了保护涂上泥灰）【红砖造碾茶炉】



## ④ 选别

将干燥的茶叶中把叶与茎选别。机械作业的话，将叶的部分与茎的部分切断，以筛谷机将其分离。筛谷机的筛选方式是将不同重量的叶与茎以风力吹起，使轻的叶子吹起重重的茎坠落。

## ⑤ 完成

捻茶的荒茶。叶与茎会一起由茶批发商加工。  
捻茶的仕上茶会制成抹茶，茎会加工成焙茶。

手工作业



切茎



焙茶



拣选

严选「制茶图」内的图片

手工作业的工程  
机械化

机械作业



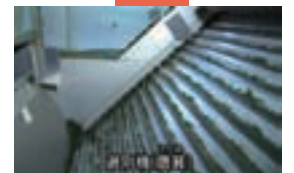
蒸气机



散茶



碾茶炉



选别机

