

# 宇治製成的工程

## ① 蒸製

將採摘下來的新芽放置攤平至蒸籠上，以蒸氣充分蒸製。  
接著，將蒸好的茶葉以風扇扇風，將其冷卻，並除去蒸露。

## ② 茶切（切露，使茶葉乾燥）約25分

蒸過的用量約3kg。將茶葉避免摩擦至助炭面而拿高，  
從30~40cm高度的位置輕輕抖落。避免茶葉堆疊增加重量，  
均等的放置。

## ③ 翻轉（回轉）約1小時30分

使用助炭的全面，最初用手輕輕翻炒，漸漸乾燥後加入力量。  
特別是最後的20分鐘。

## ④ 推散茶塊 約5分

利用雙手左右推動，將翻轉所造成的茶塊推開。

## ⑤ 中上 約10分

將茶葉一旦拿至茶箱之中，令其冷卻，且使水份均勻。  
此時，要精心將茶葉的小塊分開。另外，要將助炭面擦拭乾淨。

## ⑥ 攏茶（中揉、揉拉）約30分

「揉拉」「單手揉散」交互進行，單手搓揉時需加入力量，  
同一工程需反覆7次以上。紙捻狀的細長茶葉需依相同方向搓揉。

## ⑦ 扭轉 約20分

既能防止茶葉悶氣及表面乾燥，又可令茶葉形香俱佳的工序。  
兩手輕輕將茶抓起，左右交互搓揉。感覺將茶搓圓一樣，  
一開始輕輕用力，隨著乾燥的程度變化不斷加力。

## ⑧ 板搓（框、最後一道搓茶工序）約50分

宇治製法的獨有的最後一道工序。用板搓揉，使茶葉形成圓細長狀，  
提升其顏色與香味。

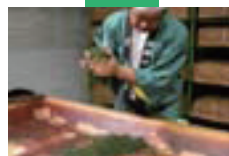
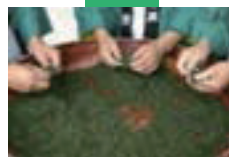
## ⑨ 乾燥 約40分

將搓好的茶薄薄的攤至助炭面，徹底乾燥。

## ⑩ 完成

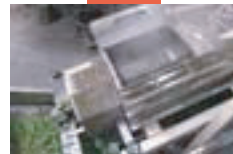
以出色的手揉工藝所製出的茶，形狀細長，色澤呈鮮艷的深綠色。

手揉

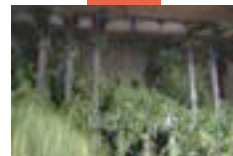


機械製茶是將  
手揉的工程機械化

揉製機



蒸氣機



粗揉



揉捻



中揉



精揉



# 碾茶製成的工程

## ① 蒸製

將摘取下來的新芽用蒸器充分均等的蒸熟。  
接著，把蒸好的茶葉用扇子邊冷卻邊去除蒸露。

## ② 散茶

將蒸熱的茶葉冷卻。以機械作業來說，用散茶機用強風將茶葉吹至飛舞狀態。落下的茶葉再馬上用強分吹飛，重複四次。

## ③ 焙茶

蒸好的茶葉乾燥。機械作業的話，放入約10m長的碾茶爐。碾茶爐為了利用輻射熱保持紅磚製作。（照片中為了保護塗上泥灰）【紅磚造碾茶爐】



## ④ 選別

將乾燥的茶葉中把葉與莖選別。機械作業的話，將葉的部分與莖的部分切斷，以篩穀機將其分離。篩穀機的篩選方式是將不同重量的葉與莖以風力吹起，使輕的葉子吹起重重的莖墜落。

## ⑤ 完成

揀茶的荒茶。葉與莖會一起由茶批發商加工。  
揀茶的仕上茶會製成抹茶，莖會加工成焙茶。

手工作業



切莖



焙茶



揀選

圖為「製茶圖」的嚴選

手工作業的工程  
機械化

機械作業



蒸氣機



散茶



碾茶爐



選別機

