

# 碾茶（抹茶）的制成

## 覆下园



每年4月中旬到5月左右，覆盖在整个茶园

## 荒茶<sup>\*</sup>制造过程



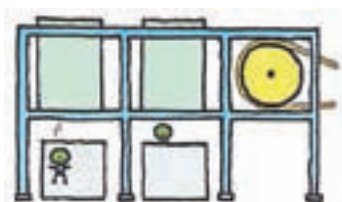
将收集好的茶叶送入自动化蒸制机内蒸制。

散茶机 干燥炉



将蒸好的茶叶均等的散开以热风吹干。茶叶被称为碾茶前的荒茶。（宇治茶产地的农家会做到此工序）

筛选机



将各式大小形状茶叶，分类。

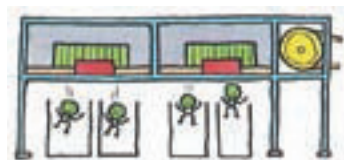
风力选别机（筛谷器）



利用风力，将切断的荒茶与其茎分离。

## 仕上茶<sup>\*</sup>制造过程

切断机



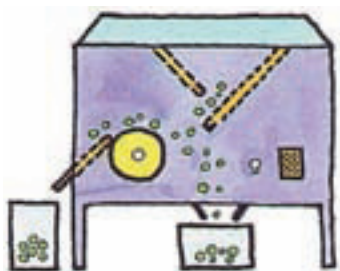
将干燥的茶叶切成细碎状。

干燥机



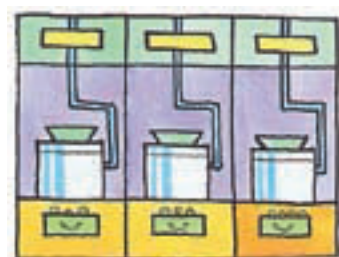
将茶更进一步的干燥，带出独特的香气。

选别机



将茶叶进一步的选别，把茎及老旧的茶叶挑出。

碾茶机



利用碾臼将完成抹茶。

商品完成(抹茶)

※荒茶 在工厂经过一次加工后，还没完成前的茶。栽培茶的农家在荒干燥后的茶为荒茶，有时也会直接贩卖荒茶。

※仕上茶 在工厂经过一次加工后，还没完成前的茶。栽培茶的农家在荒干燥后的茶为荒茶，有时也会直接贩卖荒茶。

# 玉露·煎茶的制成

## 玉露园



将茶叶用手摘，摘茶机采收。送往荒茶工厂。

## 煎茶园

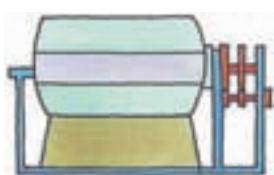


## 荒茶<sup>\*</sup>制造过程



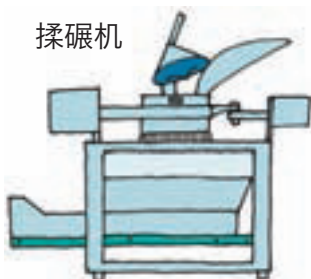
将收集好的茶叶送入自动化蒸制机内蒸制。

## 中揉机



将茶叶再次边搓揉边风干。

## 揉碾机



将茶叶以力量加以搓揉，将水分均等。

## 粗揉机



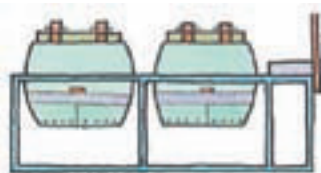
边搓揉边以热风吹干。

## 冷却机



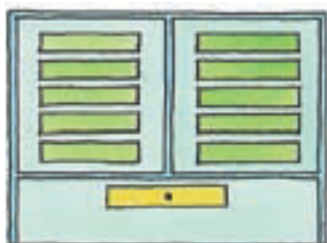
将蒸好的茶叶冷却。

## 精揉机



以热与力将茶叶整理成针的形状干燥。

## 干燥机



将茶叶充分干燥。此工序为止的茶叶被称为荒茶。（宇治茶产地的农家会做到工序

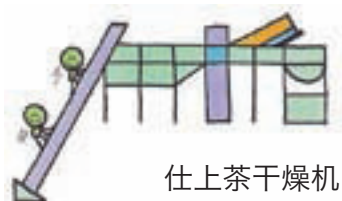
## 仕上茶制造过程（后火方式）

### 综合仕上机

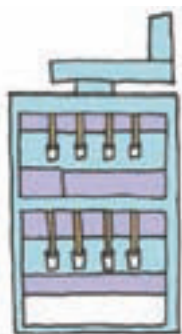


因为荒茶里混合着各种大大小小形状的茶叶，将大茶叶切断，做成粉茶取出，将形状整合。

## 仕上茶干燥机



将茶更进一步的干燥，带出独特的香气。



## 选别机

将茎及老的茶叶挑取出，让茶叶调整成更美观。

商品完成（玉露·煎茶等）