

碾茶（抹茶）的製成

覆下園



每年4月中旬到5月左右，
覆蓋在整個茶園。

荒茶^{*}製造過程



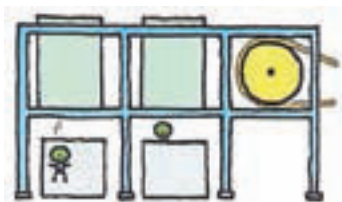
將收集好的茶葉送入自動化
蒸製機內蒸製。

散茶機 乾燥爐



將蒸好的茶葉均等的散開
以熱風吹乾。茶葉被稱為
碾茶前的荒茶。（宇治茶
產地的農家會做到此工序）

篩選機



將各式大大小小形狀的茶葉，
分類。

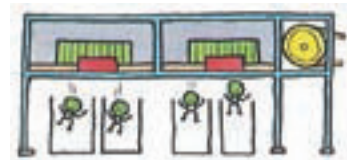
風力選別機（篩穀器）



利用風力，將切斷的荒茶
與其莖分離。

仕上茶^{*}製造過程

切斷機



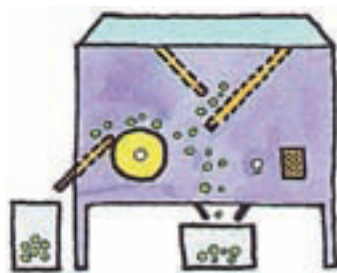
將乾燥的茶葉切成細碎狀。

乾燥機



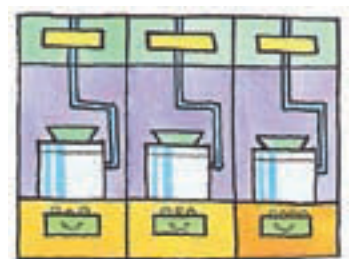
將茶更進一步的乾燥，
帶出獨特的香氣。

選別機



將茶葉進一步的選別，把莖
及老舊的茶葉挑出。

碾茶機



利用碾白將完成抹茶。

商品完成(抹茶)

※荒茶 在工廠經過一次加工後，還沒完成前的茶。栽培茶的農家在荒乾燥後的茶為荒茶，有時也會直接販賣荒茶。

※仕上茶 在工廠經過一次加工後，還沒完成前的茶。栽培茶的農家在荒乾燥後的茶為荒茶，有時也會直接販賣荒茶。

玉露・煎茶的製成

玉露園



將茶葉用手摘，摘茶機採收。送往荒茶工廠。

煎茶園

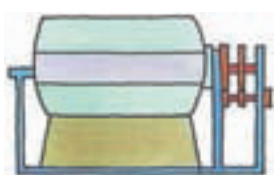


荒茶^{*}製造過程



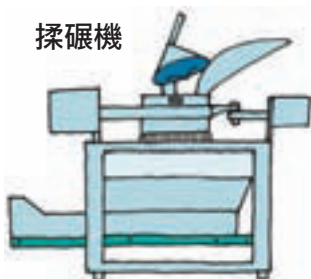
將收集好的茶葉送入自動化蒸製機內蒸製。

中揉機



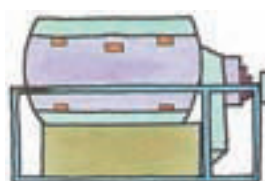
將茶葉再次邊搓揉邊風乾。

揉碾機



將茶葉以力量加以搓揉，邊搓揉邊以熱風吹乾。將水分均等。

粗揉機



冷卻機



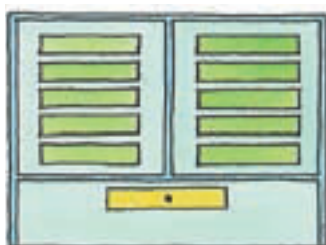
將蒸好的茶葉冷卻。

精揉機



以熱與力將茶葉整理成針的形狀乾燥。

乾燥機



將茶葉充分乾燥。此工序為止的茶葉被稱為荒茶。（宇治茶產地的農家會做到工序）

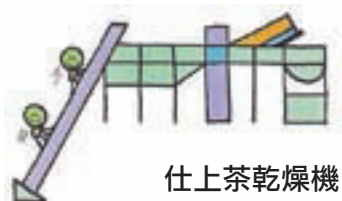
仕上茶製造過程（後火方式）

綜合仕上機



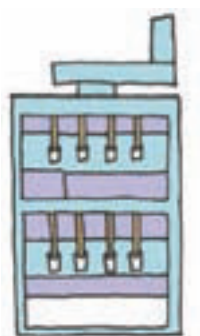
因為荒茶裡混合著各種大大小小形狀的茶葉，將大茶葉切斷，做成粉茶取出，將形狀整合。

仕上茶乾燥機



將茶更進一步的乾燥，帶出獨特的香氣。

選別機



將莖及老的茶葉挑取出，讓茶葉調整成更美觀。

商品完成(玉露・煎茶等)