

玉露の製造工程

1 わらかけ

わらをかけた玉露の茶畑



2 手摘み

玉露の手摘み。茎から左右二枚に枝分かれしている新芽を摘むのがコツ。

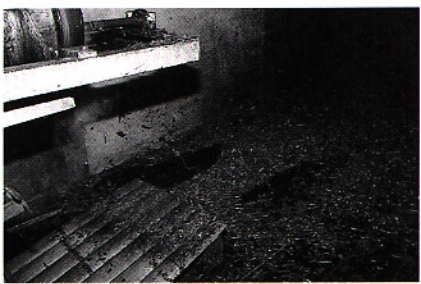
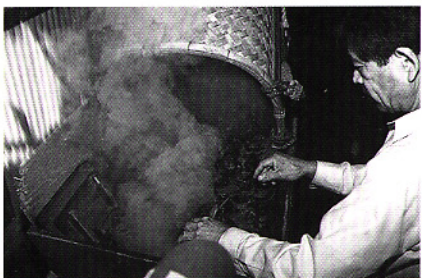
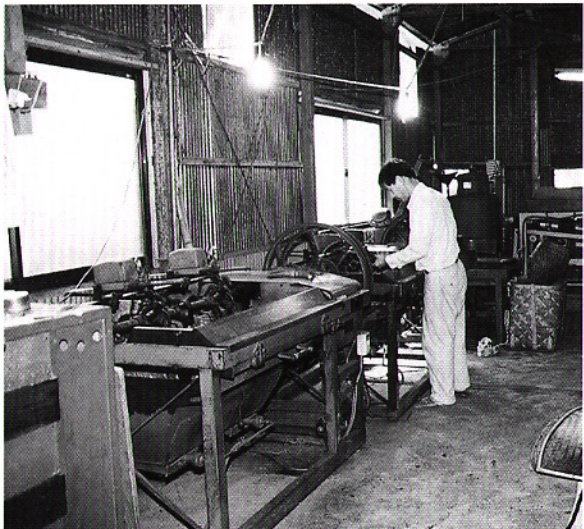


3 製茶工場

前島東平さんの製茶工場。自園茶のほか、近郊の茶園からも茶葉が運び込まれる。繁忙期には朝2時起き。

4 生葉を蒸す

生葉を蒸し機に入れる。葉にゴミや傷がついていないか一枚一枚確かめる。



5 蒸し上がり

蒸し上がったばかりの玉露の生葉。



6 粗揉 (あらもみ)

粗揉機に移す。



7 中揉 (なかもみ)

粗揉機から中揉機へ。



8 精揉

最終工程の精揉機に入った葉をこまめに手でさわり、揉み具合を確かめる。「お茶がいい湯加減の風呂にでも入っているように、長くゆっくり気持ちよさそうに揉むのがいい」と前島さん。葉が、もうそろそろ出たいよ、と言っているような状態を見極めて出す。前島さんと玉露の間には、他人には聞こえない会話が交わされているかのようなうた。



9 揉み上がり

揉み上がった茶の出来具合を確かめる。



10 放冷

熱気を冷ますため通風乾燥機に入れる。



11 仕上がり

玉露の出来上がり。



■参考文献

ひとりだちできる産地づくり（静岡県志太

榛原農林事務所編）

あさひな（岡部町企画財政課編）

静岡県茶業史（静岡県茶業組合連合会会議所編）

志太郡誌

岡部町史

駿国雑誌

日本茶業発展史（大石貞男著／農文協）

東西の食文化（大石貞男著／農文協）

茶の民俗学（中村羊一郎著／名著出版）

玉露の里物語（川口建築土地設計著／静岡新聞社）

お茶の妙葉（林栄一著／静岡新聞社）

新お茶の妙葉（林栄一著／静岡新聞社）

商人のふるさと紀行（島武史著／東明社）

朝日くらしの風土記・くつろぎの茶（朝新聞社）