



ほんと！
わたし！

お茶のひみつを見に行こう!!



お茶シアター

お茶の歴史・お茶ができるまでを見てみよう!

お茶ができるまでシアター

お茶ができるまで

お茶作りは、明治時代中頃まではすべて手作りでしたが、現在では近代的、衛生的な製茶機械によって製造されています。

しかし、茶づくりの基本は手揉技術(静岡県無形文化財)にあり、茶の製造にあたる人たちは常にこの技術の習得にはげみ、よりおいしい茶の製造に努力しています。



昔ながらの手摘み風景

① お茶を育てる

年間作業カレンダー

1月～ 2月	はるこえ 肥料を施す(春肥①)	7月	ぼうじょ 防除 なつこえ 肥料を施す(夏肥②)
3月	ぼうじょ 防除 はるこえ 肥料を施す(春肥②)	8月	三番茶の収穫・製造 ぼうじょ 防除
4月	めだ こえ 肥料を施す(芽出し肥)	9月	土を深くおこし石灰を入れる 肥料を施す(秋肥)
5月	一番茶の収穫・製造 枝を深く刈り落とし樹の勢を 回復させる 防除 (ぼうじょ)	10月	あきせいし 枝を整える(秋整枝)
6月	なつこえ 肥料を施す(夏肥①) 二番茶の収穫・製造	11月～ 12月	ぼうじょ 防除 しき草をしく

① お茶を育てる



せいし さぎょう
整枝作業

② お茶を摘む

毎年、4月中・下旬から5月頃お茶の摘採(茶摘み)がはじまります。
あらわしているのです。一番茶は「新茶」と呼ばれ、初夏の訪れを告げる風物詩として珍重されています。
例えば牧之原の場合、摘採の時期は次のように区別されています。

茶摘みの時期 (牧之原地帯の場合)

一番茶	4月25日～5月10日
二番茶	6月20日～7月5日
三番茶	7月25日～8月10日
四・秋番茶	10月上旬～10月中旬

② お茶を摘む



てつ
手摘み



どうりょくてきさいき
動力摘採機(2人用)による摘み取り

② お茶を摘む



じょうようがたてきさいき
乗用型摘採機



そうこうしき ちゃん かんり そうち
レール走行式茶園管理装置

③ あらちゃ せいぞう こうてい 荒茶製造工程

摘み取ったお茶の葉を、蒸して揉んだ後乾燥させたものを荒茶と呼びます。荒茶はまだ大きさも不揃いで、茎なども混じっているため半製品といえます。荒茶は次のような工程で作られます。

荒茶製造工程の流れ

蒸し(むし)	茶の葉を蒸気で蒸し茶葉中の酸化酵素の活性を抑えます。
冷却(れいきゃく)	茶の葉の表面の水分を取り除きながら冷やします。
粗揉(そじゅう)	熱風で強く揉みながら乾かします。
揉捻(じゅうねん)	茶の葉に力を加えて水分の均一をはかりながら揉みます。
中揉(ちゅうじゅう)	茶の葉を再び熱風で揉みながら乾かします。
精揉(せいじゅう)	茶の葉に熱と力を加え形を整えながら乾かします。
乾燥(かんそう)	茶を十分乾かします。

③ あらちゃ せいぞう こうてい 荒茶製造工程



あらちゃせいぞうこうじょう そじゅう ちゅうじゅう
荒茶製造工場(粗揉～中揉工程)



あらちゃせいぞうこうじょう せいじゅう
荒茶製造工場(精揉工程)

④ しあげ ちゃせいぞう こうてい 仕上茶製造工程

形や大きさが不揃いな荒茶を、均一に形を整え仕上茶を作ります。仕上茶製造工程は次のとおりです。

仕上茶製造工程

選別(せんべつ)	あらちゃ 荒茶は形が小ささまざまな状態で混じりあっているの、ふるい分け切断して、きれいに形を整えます。
乾燥(火入れ)	ふぞろ 茶をさらによく乾燥させると同時に、独特のお茶の香りを作り出します。
合組(ごうぐみ)	あらちゃ きんいつ 製品の調整・配合と均一化をはかります。
包装	ちようせい はいごう きんいつか 仕上がったお茶は計量・包装され消費地の小売店に輸送されます。

4

仕上げ ちゃせいぞろ こうてい
仕上茶製造工程



仕上茶工場の一部



あらちゃ
荒茶冷蔵倉庫



茶の包装

5

こう てん てんとう
小売り店の店頭へ



おしまい