

THE MAKING OF DONGFANG MEIREN

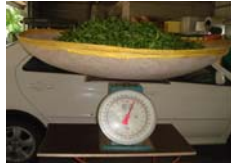
東方美人の製茶過程

137期 井口佳都子

日時：6月24日 10a.m. ～ 翌7:00a.m.

場所：台湾新竹県宝山

- 1 茶摘み 10:00～11:00
茶葉の種類は青心大有。
茶摘みは一芯二葉の手摘み。
7名の手摘みで合計7kg(11斤)



- 2 日光（室外）萎凋 12:00～19:00

茶摘みした茶葉を一人につき
5つのざるに分ける。
直射日光を避けた場所に
竹ざるを置き、その上に茶葉を
重ならないよう薄く広げ、茶葉の
水分の50～60%を蒸発させる。



- 3 室内萎凋 19:00～2:00

竹ざるを室内へ移動



- 4 攪拌と静置

攪拌1回目 21:00
両手で軽く1回のみ。
ざるを軽く振って茶葉を一旦中央に集め、
それを再度手で満遍なく広げる。

※攪拌と攪拌の間は1時間ずつ静置

攪拌2回目 22:05
5つのざるを2つにまとめる。
ざるの中央に帯状に茶葉を集める。
茶葉を両手で持ち上げ、手のひらを返す
ように、茶葉をゆっくりひっくり返す。
2-3回行い、再度ざるの上に
広げる。



攪拌3回目 23:15
2回目と同様に8回

攪拌4回目 00:30
2つのざるを1つにまとめる。
2、3回目と同様に手による攪拌を
10分間繰り返す。
香りをチェックしながら、もう3分間
行い、再度広げておく。



攪拌5回目 2:00
40分間。一度に手にとる量が多くなる。

5 発酵 2:45~4:45

茶葉をざるの中央に集め、
布を2枚かぶせ、さらに竹ざるで
カバーし、発酵を促す。



6 殺青 4:45

ドラム式殺青機で3分間。
温度は170~200℃
出てきた茶葉を湿った布で包み、
ビニール袋へ入れる。



7 揉捻と解塊

包揉。球状に布で固く包んだ茶葉を
揉捻機に入れ、1分間。
布を広げて、茶葉の塊を手でほぐし、
再度布で固く包む。
これを4回繰り返す。



8 乾燥 6:00

乾燥機 (70℃弱) に入れる。
茶葉を手でほぐしながら均等に
重ならないよう、乾燥機に入れる。

乾燥2回目 6:25

9 完成 6:50

