

<参考資料>

1 「荒茶」とは

摘み取った茶葉（生葉）を蒸熱又は釜炒り、揉み、乾燥等の加工処理をして製造したもの。その後、火入れや選別等を経て製品化されるものは「仕上げ茶」と呼ばれます。

2 「蒸し製玉緑茶」とは

現在、日本で飲まれているお茶はほとんどが蒸し製で、なかでも茶葉がまっすぐに伸びた「煎茶」が主流です（写真1）。蒸し製玉緑茶の製造過程には、煎茶と異なり、生葉を蒸して加工した後にまっすぐ整える工程（精揉）がないため、仕上がった茶葉はグリッと丸い形をしています（写真2）。蒸し製玉緑茶は、若く柔らかい芽（みる芽）を摘み取って製茶されることから、さわやかな香りが立ち、コクのあるうま味が特徴です。



写真1 煎茶の荒茶



写真2 蒸し製玉緑茶の荒茶

3 「釜炒り茶」とは

生葉を熱した釜で炒る伝統的手法で製造されるお茶で、仕上がった茶葉は勾玉（まがたま）のように曲がった形をしています。佐賀県の「釜炒り茶」の歴史は古く、1504年に、明の陶工「紅令民」が南京釜を持ち込んで炒葉製茶法を伝え、嬉野式の釜炒り茶が誕生しました。「釜炒り茶」は、釜香といわれる香ばしい香りがあり、お茶を入れたときの色あいは透き通った黄金色で、ほのかな甘みで飲んだ後にすっきり感があるお茶です。