

1. 茶摘み

チャノキの新芽（今年芽を伸ばした若葉）を摘み取る。



※チャノキは、ツバキ科ツバキ属の常緑低木。秋に白い花を咲かせる。中国が原産で日本へは12世紀に僧侶が持ち込んで広がったものと言われている（諸説あり）。

2. 釜炒り茶作り

① 摘んだ茶葉を支那ナベに入れて強火でしんなりするまで手や菜箸で混ぜる。



② しんなりした茶葉をゴザに広げ、手で揉む。



- ③ 揉んだ茶葉を支那ナベに戻して水分を飛ばすように菜箸などで攪拌する。



- ④ 支那ナベで炒った茶葉を再びゴザに広げ、手で揉む。



- ⑤ 茶葉から水分が抜けるまで、この作業を繰り返し（4-5回程度）。

- ⑥ 水分が抜けた茶葉をザルなどに移し完成。



3. 釜炒り茶を頂く

出来あがった釜炒り茶を急須に入れると、しっかりとお茶の色と香り。
味は少し渋みが残るような気がするものの、ちゃんとお茶です。

