

釜炒り茶って 知っていますか？



独特の香ばしい香りと
さっぱり味の緑茶

一般的に日本で多く生産される緑茶は、収穫後の生の茶葉を蒸して作る製法の煎茶などです。一方、釜炒り茶は、収穫後の生の茶葉を高温の釜で炒って作る製法のお茶です。主に宮崎県北部を中心に、近隣の県で作られています。釜炒りすることで煎茶にはない独特の香ばしい香りと、すっきりとした味わいがあります。釜炒り茶の国内生産量は、日本茶全体の極わずか希少ななお茶ともいわれています。

昔ながらの手炒りの釜炒り茶は、鉄釜に生の茶葉を入れた後、二股に分かれた茶炒り棒「マタギ」で茶葉を炒ります。その後、釜から茶葉を取り出し、竹製のざるや箕（地域によっては筵の上）に入れて揉みます。揉んだ後は、また釜へ茶葉を入れて乾燥しながら仕上げます。

釜炒り茶柴本では、釜炒り茶の聖地で修行をし、地元静岡県牧之原市で技術を磨き上げた茶師が心をこめて、農薬をかけない無肥料の自然栽培茶作りをしています。

釜炒り茶柴本（静岡県牧之原市）

