

家庭できるお茶づくり

家庭でも本格的な色と香りの紅茶ができます。頑張ってお茶の葉をもみましょう！

【1】摘む（つむ）

葉が2～3枚ほど付いたお茶の芽を手で摘み取ります。本来は紅茶品種を使いますが、緑茶品種でも十分香り高いものになります。



【2】萎凋（いちょう）

摘み取った茶葉を、しんなりとするまで日に当て、室内に一晩おき、しおれさせます。葉が茶褐色になり、紅茶の香りを出します。



【3】揉捻（じゅうねん）

竹ざるの上で茶葉を揉み転がすようにします。時々揉みほぐし、力を入れすぎと渋くなります。



【4】発酵（はっこう）

日の当たるところで濡れフキンにくるんで2時間ほどおきます。時々茶葉を攪拌すると紅茶らしくなります。



【5】乾燥（かんそう）

フライパンで焦がさないように加熱して発酵を止めた後、電子レンジに1～2分かけ、繰り返し乾燥させます。この時、攪拌してムラができないようにします。



【6】飲む

市販の紅茶と違い細かくないので、熱湯で浸出時間をやや長めにします。



手作りの紅茶は格別な香気がたによいます！