

# THE MAKING OF DONGFANG MEIREN

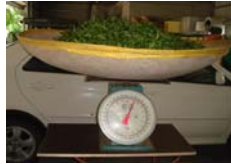
## 東方美人の製茶過程

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

