



## 緑茶は殺青が重要



日本式蒸熱殺青の簡便法

新鮮な生葉をラップで包み、電子レンジを用いて葉の持つ水分を蒸気化することにより、蒸した状態となる。⇒蒸気で蒸す

中国式釜炒り殺青の簡便法

新鮮な生葉をホットプレート上で炒ることにより、釜炒りと同様な殺青状態となる。⇒釜炒り式



## ホットプレートを用いたお茶づくり

### ①ホットプレート上で乾燥させながら揉む



## 日本緑茶と中国緑茶は違う！

緑茶のなかには酵素の不活化の違いにより蒸し製緑茶(日本式)と釜炒り製緑茶(中国式)に分類されます。不活化方法の違いにより品質なども異なってきます。

特性	日本緑茶	中国緑茶
殺青方法	蒸気	炒り
形状	針状	鉾、玉、曲など様々
水色(浸出液)	緑色	やや赤褐色
浸出度合	容易	難
香り	若葉の新鮮香	釜香、やや焙煎香
味	うま味	清風味
ビタミンC	多	中



## ホットプレートを用いたお茶づくり

### ②ホットプレート上あるいは紙上で揉む



## 紅茶は発酵が重要



紅茶には発酵が重要  
細胞壁にある酵素と細胞質内にあるカテキンが酸化することにより発酵が始まる



## ホットプレートを用いたお茶づくり

### ③紅茶を作る場合に等には洗濯板上で揉んでもよい



## ホットプレートを用いたお茶づくり

### ④ホットプレート上で乾燥

