

## 夏の自由研究 うーろんちゃ



この工程を萎凋と呼びます。茶葉がしおれて水分が減ると

同時に、ゆるやかに発酵が進み茶葉の色も変わってきま す。烏龍茶の発酵度合(10%~80%)はお好みで調整して ください。発酵度が低いと緑茶寄り、高いと紅茶寄りの烏 龍茶になります。この工程は温度と湿度によって大きく左 右されるため、早くて3時間、その時の天気によっては2

ホットプレートで簡単! お家で烏龍茶作り

いちょう

はっこう







室内または天日にさらし生葉をしおれさせま<mark>す。</mark> 均等にしおれさせるために、ときどき全体を混ぜ ます。

全体がしんなりして、茎を曲げても折れなければ大丈夫 です!

緑と茶色の葉が混じっていれば大丈夫です。



日ほどかかります。



さっせい

STEP

02

茶葉をお皿に均等に並べ、軽くラップをし 電子レンジ600Wで30秒温めます。

烏龍茶作りでは、これ以上発酵してしまわないように葉っぱにある酸化酵素 の働きを止めることが重要です。葉っぱの温度を70℃以上まで上げて、茶 葉全体に火を通します。この工程を殺青(さっせい)と呼びます。

全体が温まっていればOKです。



やけとでは

布に包んでも素手でも どちらでもOK!



一度ホットプレートの上で30秒ほど、外側の水分を 飛ばします。弱火でOKです!

粗熱が取れたら、茶葉の中から水分が出てくるまで揉 み込みます。目安として15分~30分です。

強く優しく揉むのがコツです。細胞壁を壊して中の水分を出すイメージです。 茶葉を潰してしまわないように気をつけてください。



**STEP** 



かんそう

ホットプレートの上で、焦がさないように ゆっくりと乾燥させます。 弱火~保温でOK!

茶葉を二つ折りにした時に、ポキッと簡単に折れる くらいが乾燥度合いの目安です!

最後にホットプレートの温度を少し上げ、炒るように乾燥させると火香が プラスされ香ばしく仕上がります!お好みに合わせてお試しください♪





かんせい

よくがんばりました!手作りのお茶ができました。 早速淹れて飲んでみましょう♪





おすすめのいれ方



茶葉 5g お湯の量 **120ml** お湯の温度 90℃ 抽出時間 30秒