



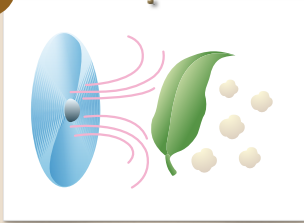
こうじょう かこう
工場での加工

と りよくちゃ は
つみ取られた緑茶の葉を、そのままきゅうすでいれても、
あじ で こうじょう おく ねつ くわ は
味やかおりは出ません。工場に送られて熱を加えたり、葉
ほそなが かたち さぎょう かえ
をもんで細長い形にするなどの作業をくり返して、みんな
いえ み ちゃ は か
がいつも家で見ているお茶の葉に変わります。

ちゃ は すいぶん と
お茶の葉は水分を取ってかんそう
なが あいだほぞん
させることで、長い間保存できる
ようになるんだね。



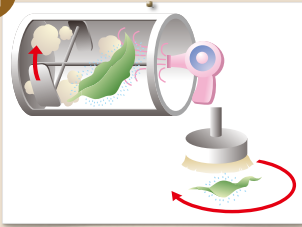
1



ゆげ あ
湯気を当てる

と りよくちゃ は ゆげ あ ねつ とお
つみ取られた緑茶の葉に湯気を当てて熱を通します。
ちゃ は みどりいろ
こうすることで、お茶の葉の緑色がきれいのままになります。

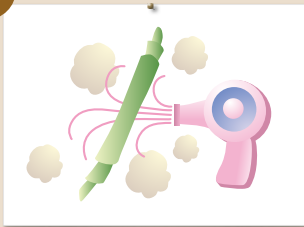
2



すいぶん と ほそなが かたち
水分を取りのぞきながら、細長い形にする

あつ かせ あ ちゃ は すいぶん と
熱い風を当てたりしてお茶の葉の水分を取りのぞきながら、
ちゃ は ほそなが かたち
お茶の葉をもんで、細長い形にしていきます。

3



かんそうさせる

なが あいだほぞん じゅうぶん ほそなが かたち
長い間保存できるように、十分にもんで細長い形にした
ちゃ は
お茶の葉をかんそうさせます。

4



かんせい
完成

あと ちゃ で ひ ねっ
この後、お茶のかおりが出るように火で熱します。こうした、
さぎょう かえ ちゃ
たくさんの作業をくり返しながら、お茶はできあがります。
ちゃ つく たいせつ さぎょう
どれも、おいしいお茶を作るための大切な作業です。