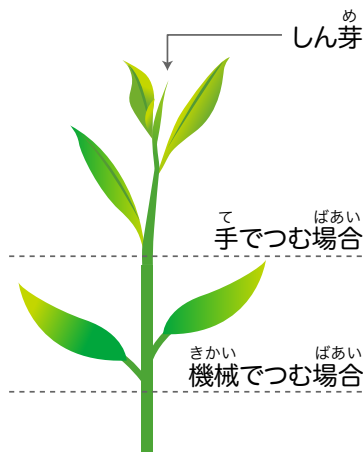




お茶のおいしさを決めるつみ取り

お茶の葉がどのくらい育ったらつ
み取るかは、お茶のおいしさを決
める大切な作業です。

手でつむ場合は、しん芽と2~3枚
の葉を、機械でつむ場合は、しん芽
と4~5枚の葉をつみ取ります。



季節が日本と逆の南半球の

オーストラリアでも、緑茶の木が
育てられているよ。



つみ取りの方法

昔から行われている、
手でつむ方法



お茶の葉の質は良くなりますが、手
間や時間がかかるため、今では一
部の地域だけで行われています。

手で運べる大きさの
機械でつむ方法



手でつむより100倍以上、1時間あ
たり200~250キログラムのお茶
の葉をつみ取ることができます。

人が乗って運転できる
機械でつむ方法



お茶畑が広く、平らな場合に使われ
ています。1時間あたり650~700
キログラムと、さらにたくさんつみ
取ることができます。