

# 釜炒り茶

揉む



葉を転がしながら揉んで中の水分を表面に出します。その後も炒る、揉むの作業を3~4回くりかえし行います。お茶が乾いてくると焦げやすくなるので注意しながら炒ります。

炒る



摘んだ葉



炒る



乾燥後



茶の水色



手作りしたお茶は柔らかい渋みと釜の香りを楽しむことができます。また、家庭にあるもので簡単に時間をかけず、釜炒り茶を作ることができます。