

普洱茶製造工程（翻訳）

生プーアル茶散茶の加工

いわゆる晒青茶の加工工芸：

1. 新鮮の葉の採集（単芽、一芽一葉、一芽二葉、一芽三葉）
2. 天干し
3. 殺青（火の温度：最初は 95℃、途中は 130℃、最終は 65℃）
4. 揉む（棒状に揉みあげる）
5. 干して乾燥させる

備考：殺青の温度は一般的に 150℃前後を保つ。

揉み機での揉む時間は 15 分ぐらい

発酵プーアル茶の手順

（注意事項）

審査を受け、級別に分ける。単級三等（7 級以後は単級制を取る、全部で 10 級）、多級回収、磚茶製造の原則

1. 渥堆発酵：原料の等級とお湯を加える割合

特級	1-2 等	20-25%
	1-2 級	23-25%
	3-4 級	24-25%
	5-6 級	25-27%
	7-8 級	27-28%
	9-10 級	28-32%

発酵プーアル茶の手順

（注意事項）

2. 茶葉を盛る：茶葉を大きく盛って発酵させるべき。一盛りは 8-10 トン前後。茶葉を濡らした後の盛りの高さは 1-1.2 メートル、長方体に盛った後その上に濡れた麻の布を覆う。
3. 茶葉の盛りをひっくり返す：新しい盛りを盛った翌日、必ず盛りをひっくり返す必要がある。この作業は俗に“翻水”、この作業の役割は茶葉に均等に水分を含ませるためである。発酵室に温度計、湿度計の装置が必要。茶葉の盛りの周りに温度計を挿入し、専門の人に温度・湿度の変化を記録させる。一般に 7 日間で一度盛りをひっくり返す。発酵を完成さえるまで 5-8 回のひっくり返すことが必要。渥堆の茶葉盛りの最適温度は 40-42℃、限度は 62℃である。

発酵プーアル茶の手順

(注意事項)

4. 発酵終了：発酵時間は28日に達した時、サンプルを取って審査を受けるべき。発酵を終了できるかを判断する。茶葉は赤茶色、葉のうぶげは黄金色になり、茶湯は滑らか、強烈な渋苦味がない、茶湯の色は濃い赤色、落ち着く香りが出た時発酵を終了させて良い。
5. 乾燥：室内にある茶葉の盛りの間に溝を作り通風させ、乾燥させる。茶葉に含まれる水分の量は14-20%の時、3-5日間隔で一度溝を作る。初期は順次に溝を作り、順次に作った後、反対方向に交差的に溝を作る。この作業を繰り返し、茶葉に含まれる水分が14%より低くなったら終了できる。

スクリーニング (注意事項)

発酵後の茶葉を整形、分段、埃を取り除く処理を行う必要がある。長いものと短いものを分けて、軽いものと重いものを分けて、太いものと細いものを分ける。スクリーニングの要求に基づいて、プーアル茶を正茶、頭茶と底茶に分ける。正茶は選別場に送られ選別を待つ。発酵した頭茶は水に濡らされてから分散して塊を作る。底茶はさらにスクリーニング処理をして碎茶と末茶を作る。各級の茶葉を別々に評定を受け、分別され、控える。

選別 (注意事項)

サンプル茶及び顧客の異なる要求によって、各種の頭茶に対して機械での選別と人工的な選別を行う（人工は主に機械で対応できない不純物や茶葉の選別に用いる）。選別に合格した茶葉は分別して置き、控える。

製品の包装

1. 包装前に二回目の検査を行う（主に茶塊の形、水分が含まれる量）
2. それから綿紙で最初に包み（他には筍の葉で包装、あるいは様々な包装後竹籠や段ボールなどに詰める）
3. 製品は検査後倉庫で保管する。

審品検査 (注意事項)

水分は9%-13%（検査する場合）埃1.5%以内。

雲南鳳臨高香茶業有限公司（2012年11月16日）写真撮影を翻訳