

從茶園到茶杯，一片葉子到飲用茶的製作過程。

From the tea garden to the teacup: the process of turning a single leaf into tea.
茶園から茶杯まで、一枚の葉が飲めるお茶になるまでの製茶過程。



茶菁／生葉／Fresh Tea Leaves

茶樹上採下的嫩芽或嫩葉，作為製茶的原料。
宜蘭農村人力外流，目前多使用日本引進之雙人式採茶機。

The tender buds and young leaves plucked from tea trees are used as raw materials for tea production. Due to labor shortages in rural areas of Yilan, most tea picking is now done using two-person tea harvesting machines imported from Japan.

茶樹から摘み取られた新芽や若葉は、製茶の原料となる。
宜蘭の農村では人手不足が進んでおり、現在は主に日本から導入された二人用の採茶機が使用されている。

萎凋／いちよう／Withering

使茶菁中的水份減少。茶菁在靜置與攪拌的過程，可減少葉脈及梗中的水份，稱為「走水」，過程可使茶葉促進化學反應產生特殊香氣及滋味。

To reduce the moisture content in the freshly plucked tea leaves. During the resting and tossing process, moisture in the leaf veins and stems decreases. This process promotes chemical reactions within the leaves, developing distinctive aromas and flavors.

生葉の中の水分を減らすこと。茶菁を静置したり攪拌したりする過程で、葉脈や茎の中の水分が減少する。この工程を「走水（そうずい）」と呼び、茶葉内での化学反応を促進し、独特の香りと味わいを生み出す。



浪菁／攪拌／Stirring

促進發酵，使茶達到香氣的高點。製茶師會在室內萎凋時用手動及波菁機攪拌茶菁，讓茶菁互相摩擦，使細胞壁破裂並產生溫度，促進氧化酵素轉、茶多酚與氧氣進行發酵作用，穩定茶葉的色澤、滋味與香氣。

To promote fermentation and enhance the tea's aroma. During indoor withering, the tea master tosses the leaves by hand or with a machine, causing friction that breaks cell walls and generates heat. This promotes enzymatic oxidation, refining the tea's color, flavor, and aroma.

發酵を促進し、茶葉の香りを引き出す工程。
製茶師は室内萎凋の際に手作業や波菁機で茶葉を攪拌し、摩擦によって細胞壁を壊し熱を発生させる。これにより酵素と酸素の反応が進み、茶葉の色・味・香りが整う。



殺菁(炒菁)／釜炒り／Pan Frying

讓茶菁中的酵素失去活性停止發酵，藉由高溫破壞酵素活性停止發酵，使茶葉水份消散葉片軟化，並去除茶葉不良的菁味及穩定香氣。

To deactivate the enzymes in the tea leaves and stop fermentation. By applying high heat to destroy enzyme activity, moisture in the leaves evaporates and the leaves soften, removing the undesirable raw green taste and stabilizing the aroma.

茶葉中の酵素の働きを止めて發酵を停止させる工程。
高温によって酵素の活性を失わせ、水分を飛ばして葉を柔らかくし、不快な青臭さを取り除き香りを安定させる。



揉捻／じゅうねん／Rolling

整形，增加茶湯滋味。透過揉捻破壞葉片，使茶汁附著於葉表面，當沖泡茶時，滋味更易溶於水中。
揉捻過後茶菁呈條索狀，稱為茶索。乾燥後即為條型茶，宜蘭地區的茶則經過多次揉捻成形，外觀呈圓針狀則稱為半球型茶。

Shaping the leaves and enhancing the flavor of the tea infusion. Rolling breaks the leaf structure, allowing the tea juices to coat the surface, which makes the flavor release more easily when brewed. Once dried, they become strip-shaped tea. In Yilan, tea is rolled multiple times for shaping; if the leaves take on a tadpole-like appearance, it is called semi-ball tea.

茶葉を整形し、茶湯の味わいを高める工程。揉捻によって葉の構造を壊し、茶汁を葉の表面に付着させることで、抽出時に味が溶けやすくなる。乾燥すると条型茶となる。宜蘭地域では複数回揉捻して成形し、外觀がオタマジャクシ状のものは半球型茶と呼ばれる。



乾燥／かんそう／Drying

使茶定形並延長保存期。透過乾燥機熱風將茶葉含水量降至5%以下，使茶品質穩定，並可顯高茶葉特色香氣，以利後續包裝運送及增加保存期。

To shape the tea and extend its shelf life. Hot air from drying machines reduces the moisture content of the leaves to below 5%, stabilizing the tea quality and enhancing its characteristic aroma, facilitating subsequent packaging, transportation, and longer storage.

茶葉を定形し、保存期間を延ばす工程。乾燥機の熱風で茶葉の含水率を5%以下に下げること、茶の品質を安定させ、特徴的な香りを高め、後の包装や輸送、保存期間の延長に適する。

