

ウバ紅茶ができるまで



JIPPOがフェアトレードしているウバ紅茶は、スリランカの南東に位置するウバ州の標高1700メートルほどの山中にあるグリーンフィールド農園で栽培されています。この農園では化学肥料を使わずに有機栽培で紅茶を生産をしています。



① 霧が立ち込める早朝から、プランテーションの女性たちは、険しい斜面で茶葉の新芽を手で摘み、頭にかけてた袋に入れていきます。



② 1日の収穫が終わると、摘みとった葉を計量します。1日に20 kgほど収穫し、1日の収入は約600円です。

③ 摘みとった茶葉は農園内にある加工場に運ばれます。工場では、葉の水分を45%くらいになるまでしおれさせ、葉を柔らかくします。





④ 茶葉に圧力をかけて揉み上げます。葉汁が出て、茶葉の酸化発酵が始まり、紅茶の味、香り、水色が作りだされます。



⑤ 葉をカットし、ふるいにかけてのち、発酵させます。一番良いタイミングで、熱風をかけて発酵を止め、乾燥させます。



⑥ 余計な茎やくずを取り除き、ふるいにかけて、形や大きさ（グレード）別に分けて出荷します。