

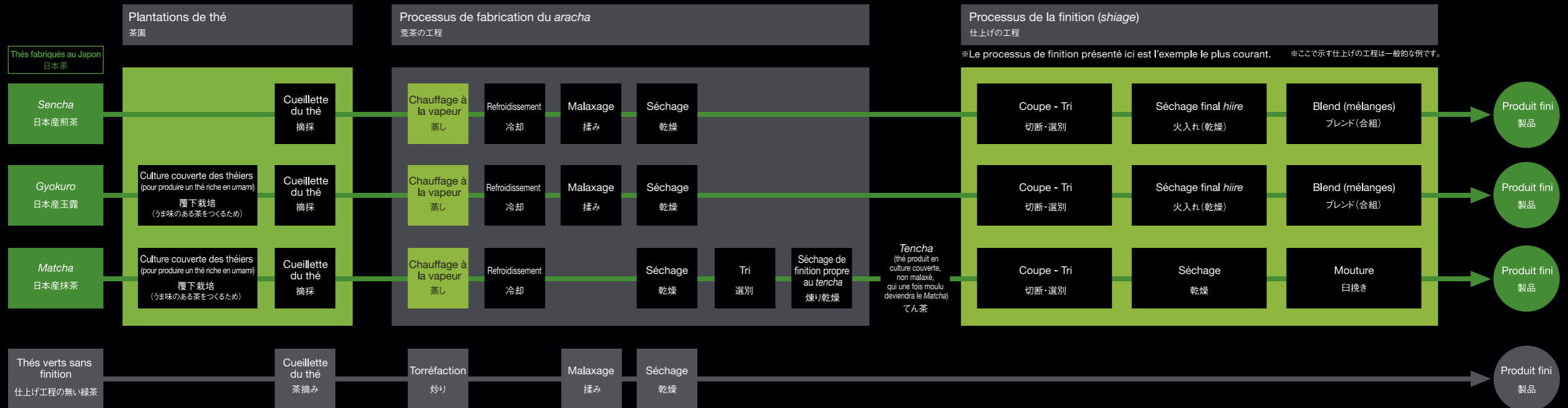
Un thé de qualité exceptionnelle naît d'une recherche passionnée du parfum et du goût ainsi que des efforts et du temps consacrés à sa confection.

Tout est fait pour que le thé japonais soit délicieux, tel qu'il ne s'en fait pas d'autre. De la culture dans les plantations à la fabrication dans les usines de thé, de nombreuses opérations et étapes sont nécessaires pour arriver au thé voulu et le personnel concerné par son élaboration doit faire preuve d'une grande exigence ainsi que d'une technique incomparable.

高品質の理由は、香り、味にこだわり、手間と時間をかけてつくり上げるから。

すべては、日本茶ならではのおいしさのために。茶園での栽培から製茶工場での加工まで、日本茶ができて上がるまでには数多くの作業や工程があり、そこには茶づくりに携わる人たちの強いこだわりと匠の技があります。

Variétés et fabrication des principaux thés du Japon 代表的な日本茶の種類と製法



La saveur du thé japonais commence dans les plantations.

Il va sans dire que le thé est un produit agricole. Comme pour les fruits et légumes, c'est précisément du travail de la terre, de la fertilisation, de l'irrigation, des soins prodigués et de la taille que dépendent la croissance et la récolte de feuilles de grande qualité. La culture de thés de haute qualité comme le Gyokuro, caractéristique du Japon, demande une attention permanente pour fabriquer des feuilles gorgées d'umami (saveur de la plus haute qualité). Il est nécessaire de couvrir complètement les plantations pendant une période donnée précédant la cueillette afin de les protéger du soleil, selon une technique de culture couverte connue sous le nom d'ōshita. Un grand soin est également apporté à la cueillette des thés les plus raffinés : les jeunes pousses sont délicatement récoltées feuille par feuille à la main, comme autrefois. Le Japon étant rythmé par quatre saisons, la cueillette est limitée dans le temps, et le goût du thé change en fonction de la période de récolte. Ce sont les premières pousses, dont la cueillette n'est possible que

pendant une partie du printemps, qui donneront naissance à de grands thés tels le Gyokuro, le Matcha ou les Sencha de qualité supérieure.

L'étape du « chauffage à la vapeur », propre au Japon, fait ressortir les superbes couleurs du thé japonais.

Les feuilles vertes fraîchement récoltées sont passées à la vapeur pour interrompre l'oxydation. Ce procédé de "chauffage à la vapeur", propre au Japon, permet de révéler le parfum, le goût et la beauté des couleurs caractéristiques des thés japonais. Les feuilles sont ensuite malaxées et séchées en plusieurs étapes, et acquièrent leur belle forme d'aiguille. A ce stade, on parle de thé brut ou aracha. Ces tâches étaient autrefois entièrement réalisées à la main par un personnel expérimenté. Si une grande partie du travail est de nos jours mécanisé, le principe de cette mécanisation repose sur la technique du malaxage manuel. Les artisans du thé continuent à se transmettre l'art de la fabrication japonais et l'esprit des grands maîtres.

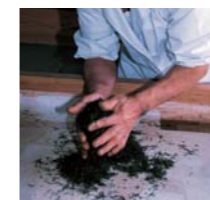
Requérant une grande maîtrise, la « finition » permet de révéler un goût profond et un parfum délicat.

Une des grandes caractéristiques du thé japonais réside dans un savoir-faire exceptionnel requis pour la « finition » appliquée au thé aracha. L'exigence est poussée au point que chaque producteur de thé garde sa propre technique comme un secret professionnel. Le processus consiste à trier les feuilles par tamisage et coupe, en prêtant une grande attention à la couleur et à la forme des feuilles, avant de procéder à la phase finale de séchage appelée hiire, qui est unique à chaque producteur et a pour but de renforcer le parfum et le goût du thé. Vient enfin le « blend » (mélange). Des spécialistes capables de percevoir les subtiles nuances de parfum et de saveur mélangent les feuilles de façon à obtenir le goût idéal, comme le font les blenders avec le whisky. C'est cette technique de pointe qui permet de donner naissance à un thé à la saveur profonde et au parfum d'une subtilité inimitable.



La culture couverte des thés de haute qualité (ōshita), nécessite une grande attention.

高級茶の栽培で、大変な手間をかけて行われる覆下栽培(おおいしたさいばい)。



Un savoir-faire d'expert : la technique du malaxage à la main. Si de nos jours le travail est largement mécanisé, il reste dans tous le Japon de nombreux artisans de cette méthode manuelle qui perpétuent l'esprit des grands maîtres.

熟練の技、手揉み技術。機械化された今でも、日本全国にその流派が残っていて、匠の心は継承されている。



L'opération de mélange est confiée à des spécialistes capables de déceler parfums et saveurs subtils.

微妙な香りや味を感じる専門家によってブレンド作業が行われる。

日本茶のおいしさは、茶園からはじまっています。

言うまでもなく、茶は農作物です。野菜や果実と同じく、土づくりをはじめ施肥や灌水、剪定などの手間をかけてこそ、優良な生葉を安定して栽培・収穫することができます。日本固有の玉露など高級茶の栽培ともなると、うま味のある茶を作るために、摘採前の一定期間だけ茶園をすっぽりと覆い、日光を遮る(覆下栽培)という大変な手間をかけます。特に高級茶では、摘採の際にも、新芽を一芽一芽、昔ながらの手摘みで丁寧に収穫します。また、四季のある日本では茶の収穫期が限られ、時期によって茶の味わいが変わります。なかでも新芽は春の一時期にしか収穫できないもので、これが玉露や抹茶、高級煎茶となります。

日本独特の「蒸す」という工程が、美しい緑茶の色を映し出します。

収穫した生葉は新鮮なうちに蒸気で蒸し、酸化酵素の働きを止めます。この日本独自の「蒸す」という工程が、日本茶特有の香味や美しい色を生み出すのです。その後、段階的に茶葉を揉み、乾燥しながら、細長く整形。こうしてでき上がったのが「荒茶」です。これらの作業は、かつてはすべて熟練の職人によって手づくりされてきました。ほとんどが機械化された今も、機械の原理は手揉み技術が基本となっており、現在も、製茶に携わる人たちによって日本の技と匠の心は継承されています。

熟練の技で「仕上げ」、繊細な香りや深い味わいを生み出します。

日本茶の大きな特長の一つが、「荒茶」以降の「仕上げ」に匠の技が注ぎ込まれること。そのこだわりは製茶業各社が、その技を企業秘密にするほどです。この工程では、ふるい分けや切断によって茶葉を選別し、美しい色や形にこだわり、もう一度各社独自の「火入れ(乾燥)」をして、茶の持つ香りや味をさらに引き出します。そして、ブレンド。ウイスキーであればブレンダーにあたる専門家が、香りや味の微妙な違いを感じ取りながら、理想の香味へと茶を調合します。こうした細やかで丁寧な熟練の技があるからこそ、日本茶には他に真似のできない繊細な香りや深い味わいが生まれるのです。