

野菜之王 苳麻的制粉过程

在新泻县十日町市生长着各种野菜，苳麻嫩叶是它们之中的王者。苳麻嫩叶中富含钾、钙、维他命等矿物质，自古以来常被用于茶叶及天妇罗等的制作。

1

这是摘取嫩叶的劳动现场。所有的工作从此处开始。



2

工人们清晨3点多就要起床进入十日町市的山间，亲手采摘下一片片野菜之王的嫩叶。摘取100公斤叶子需要花费两名工人5小时以上的时间。



3

摘下的苳麻叶会立刻被车运往位于群马县的制茶厂。时间就是胜利。在卸车的同时，苳麻叶会被切割成约2-3cm不等的碎叶。



4

这些就是经过切割的苳麻嫩叶了。散发着一股浓郁的自然芬芳。



5

过水清洗。



6

蒸煮作业。



7

将蒸煮后的苳麻嫩叶运往揉制车间。



8

在这里它们将经历粗揉·中揉·精揉三道工序。



9

100公斤嫩叶可制作出10公斤的成品茶叶，为原有重量的十分之一。



10

干制完成。



“苳麻”于2009年7月被经济产业省列为十日町市地区的地域资源。