

山菜の王様 からむしの粉末が出来るまで

からむしの若葉は新潟県十日町市に自生する山菜の王様です。
昔から天ぷらやお茶などに使われてきました。
カリウム・カルシウム・ビタミン等のミネラル分が豊富に含まれています。

①

若葉を摘み取る現場です。これから作業が始まります。



②

朝3時過ぎに起きて、十日町市の山中で山菜の王様「からむし」の若葉を1枚ずつ手で摘み取ります。100kg 摘み取るのに二人で5時間以上かかります。



③

摘み取ったらすぐに群馬県の製茶工場へ車で運びます。時間が勝負です。車から降ろすと同時に2~3cm位にカットします。



④

カットしたからむしの若葉です。自然の強い香りが漂います。



⑤

水洗いをします。



⑥

蒸し作業です。



⑦

蒸したからむしを揉み作業へと運びます。



⑧

荒揉み・中揉み・精揉みと3回作業をします。



⑨

100kgの若葉が10分の1の10kgのお茶になります。



⑩

さらに乾燥させて完成です。



「からむし」は平成21年7月、十日町市の地域資源として経済産業省に登録されました。