

新茶の季節になりました

味と香りを追及する 茶農家の挑戦



市を代表する特産品「狭山茶」。

狭山茶は、静岡・宇治と並び「日本三大茶」と呼ばれ、「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と歌われるなど、その味には定評があります。

他の産地と比べ、寒いところで栽培されるため、味わい深く甘みがあるのが特徴です。鶴ヶ島は、県内で6番目の生産量を誇り、現在は、10軒の茶農家が栽培しています。

問合先 産業振興課農政担当



interview

みやもとたかお
宮本孝雄さん

明治時代から続く茶農家・宮本園の4代目。鶴ヶ島市茶業協会の会長を務め、鶴ヶ島のお茶栽培を守り続けるひとり。



お茶の歴史
鶴ヶ島と狭山茶

日本でのお茶の歴史は、平安時代に遣唐使が唐から持ち帰ったことに由来すると言われています。狭山地方では、鎌倉時代に明恵上人みょうえしやうじんというお坊さんが現在の川越市に植えたのが始まりとされています。

鶴ヶ島でも幕末にはかなりの規模で栽培されていた記録があります。以来、鶴ヶ島は他地域に勝る良質のお茶を生産してきました。戦前に開かれていた「狭山製茶品評会」では、「横綱」に5回、「大関」に3回など常に上位にランク付けされていたほどです。

現在も、化学肥料と農薬の使

私たちがお茶、ここで買えます

鶴ヶ島農産物直売センター	高倉84-1
カインズ鶴ヶ島店	三ツ木新町1-1-13
宮本園	脚折町6-10-5 ☎285・2378
須藤園	松ヶ丘5-10-1 ☎285・2369
山和園	高倉11 ☎285・1308
吉澤園	三ツ木342-3 ☎286・0252
小川園	上新田148 ☎285・0252
長峰園	上広谷598 ☎285・3307
内野園	太田ヶ谷479 ☎285・5386
安野園	脚折町6-20-11 ☎285・2355
大宝園	三ツ木新田5 ☎285・1328
中嶋園	毛呂山町市場169-4 ☎294・0703 (順不同)

用回数を5割以下に減らす取組みを続けており、「特別栽培農産物」の認証を受けるに至っています。



昔と今
鶴ヶ島のお茶栽培

昔は、地域の人たちが茶摘みの手伝いに来てくれました。特に昭和40〜50年代はお茶の製造がピークで、24時間交代で作っていました。

今では、製茶機械も進化し、コンピューター制御による茶作りが増えてきていますが、それでも、やはり製造工程の中で大事なところは、最終的に人が目で見て、手の感覚などによって確かめます。

お茶屋さんに聞く！

おいしい新茶のいれ方

(2人分)茶葉5g、湯のみ(1人分150CC)



1 お湯を人数分の湯のみに注ぎ、湯のみを温めます。新茶の香りを残すため、やや高め90℃位がオススメ！



2 急須に茶葉を入れ、湯のみのお湯を全て急須に注ぎます。お湯が冷めないようにすぐにふたをし、そのまま20秒待ちます。

3 湯のみに交互に6、7回に分けてお茶を注ぎます。最後の一滴まで注ぎ切ってください。ここにおいしさが凝縮されています！



注目！お茶の健康効果

お茶に含まれるカテキンやビタミンC、フッ素などには、抗菌作用や老化防止、かぜ予防、虫歯予防、口臭予防など多くの効果が認められています！



本当の味を知ってほしい
急須文化の継承

鶴ヶ島の茶栽培は最も美味しい一番茶に特に力を注ぎ、量よりも質を追求しています。鶴ヶ島市茶業協会では、お茶や急須文化を普及させるため、新茶キャンペーンの実施や産業まつりなどへの出店のほか、毎年、市内の小学校で、子どもたちに「お茶のいれ方」を教えています。子どもたちが急須と茶葉に触れることで、お茶をより身近に感じてくれたらと思っています。今は、ペットボトルなどで手軽にお茶が手に入る時代ですが、急須でいれたお茶は全く別物です。いれ方によって味の変化も楽しめます。ぜひ、ご家庭で味わってもらいたいです。

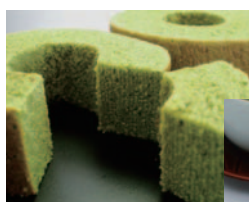
狭山茶の未来

茶業協会では、県内で狭山茶を生産している他の地域と一緒に、狭山茶の特徴である「自園・自製・自販」という、伝統的な農業システムの、日本農業遺産および世界農業遺産への認定を目指して取り組んでいます。さらに、「狭山抹茶」の研究

6月15日(金)10時~15時
市役所ロビーにて
新茶の試飲・販売、新茶の詰め放題、
一煎パック無料配布など

狭山茶新茶
キャンペーン

味わい色々 狭山茶スイーツ



「狭山茶バウムクーヘン」



「狭山茶・ほうじ茶ようかん」

など、海外を視野に入れた新たな展開を進めています。私たちが丹精込めて作ったお茶をぜひ、ご賞味ください。