

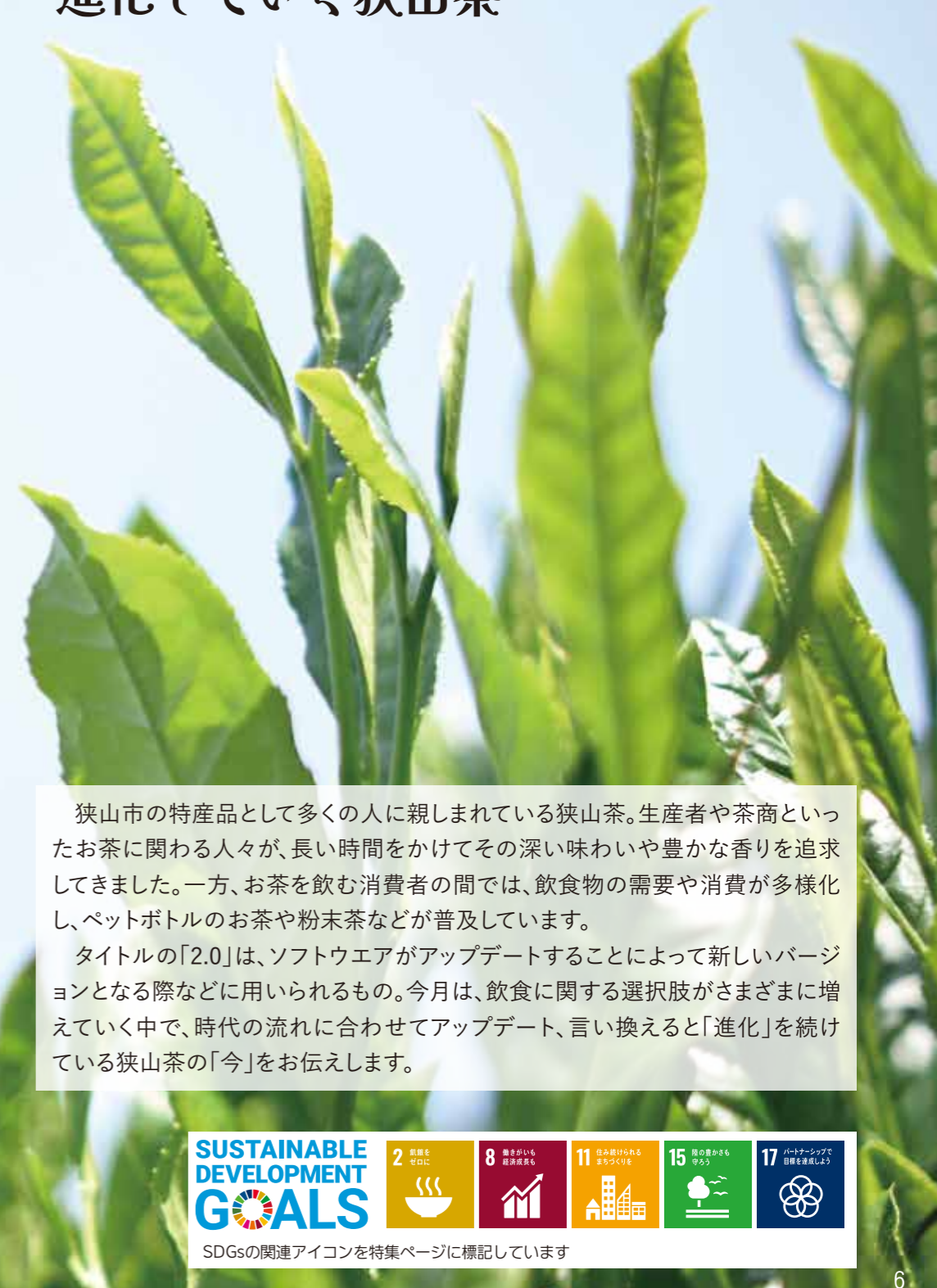
特集 狭山茶 2.0

～進化していく狭山茶～



種類や飲み方など
スタイルが変わっても
狭山茶の持つ魅力は不変です

狭山市茶業協会 会長
奥富 達さん(寿園)



狭山市の特産品として多くの人に親しまれている狭山茶。生産者や茶商といったお茶に関わる人々が、長い時間をかけてその深い味わいや豊かな香りを追求してきました。一方、お茶を飲む消費者の間では、飲食物の需要や消費が多様化し、ペットボトルのお茶や粉末茶などが普及しています。

タイトルの「2.0」は、ソフトウェアがアップデートすることによって新しいバージョンとなる際に用いられるもの。今月は、飲食に関する選択肢がさまざまに増えていく中で、時代の流れに合わせてアップデート、言い換えると「進化」を続けている狭山茶の「今」をお伝えします。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2 気候変動をゼロに
8 働きがいも経済成長も
11 住み続けられるまちづくりを
15 陸の豊かさも守ろう
17 パートナリシップで目標を達成しよう

SDGsの関連アイコンを特集ページに標記しています

急須の文化を残しつつ さまざまな楽しみ方を

私が茶業者として働きはじめたのが36年前。当時は、各家庭で急須を使って入れたお茶を飲む習慣が今よりもずっと定着していた。茶葉を300g単位で買っている方が主でした。しかし、現在では100g単位で購入されるお客様が主流となっていています。若い世代にとっては、急須を使って茶葉からお茶を入れるよりも、ペットボトルのお茶や粉末を使うお茶を飲むことの方が多いのかもしれない。

協会員が小学校でお茶の入れ方の教室を行った際に、「家に急須があるかと尋ねたところ、「ある」と答えた割合は市内で約4割、都心では約1割という結果だったそうです。飲み物の選択肢が昔より増えたことで、お茶の立ち位置も変化しているのではないのでしょうか。

茶業に関わる者としては、急須でお茶を入れる文化を大切にしたいという思いがありますが、これからの時代はそれ以外の方法も提案していく必要性も感じています。皆さんがそれぞれのライフスタイルに合わせてお茶を楽しんでいただくのが一番ですね。

「いしやうちや 菱洞茶*、和紅茶、 そしてビールも!？」

茶業のこれからの担っていく若手茶師たちの取り組みには、目を見張るものがあります。濃い味の深蒸し茶を主に作ってきた私たちの世代とはまた異なった視点で、狭山茶と向き合っています。それは菱洞茶であったり、ビールであったり。さらに、茶葉を発酵させた和紅茶などに力を入れている茶師もいます。また、事業者だけでなく、地域の学生たちも狭山茶の加工を通して地域とつながる活動をしています。

多様性を認め合う世の中だからこそ、狭山茶もいろいろなスタイルの変化を求められていくのでしょうか。それでも狭山茶が持つ魅力は変わりません。

*製造の工程で、茶葉をしおれさせる緑茶。花や果物のような香りがすることが特長





奥富雅浩さん

—奥富園—

品評会へ出品する伝統的なお茶作りをベースとして持ちつつ、どんどん自分なりにアレンジを加えて技術を革新させ、良いお茶を作ることを目指す。また、お茶の新しい飲み方、見せ方も開拓している。今ではワイングラスを使ってお茶の香りを感じやすくする飲み方や、高級なスイーツとお茶のペアリングなどを提案する事例も増えているため、自分自身も楽しみながら新しい取り組みにチャレンジしていきたい。



石田陽一郎さん

—狭山火入れ伝説®本舗 (有)石田園—

仕上加工専門問屋だからこそできる仕入れと仕上げにこだわりを持つ。生産者たちが自信を持って作ったお茶を、仕入れる立場としてできる限り高く買い、最高の状態でお客様に届けることを目指す。生産者も問屋も互いに良好な関係を築きつつ、仲間として一緒に狭山茶を盛り上げていきたい。

次の時代を担う茶師たちの挑戦

狭山茶を未来へ継承していくため、若手の茶師たちも日々挑戦を続けています。彼らが茶業に取り組む上で持っているこだわりとは、どんなことなのでしょう？また、アサヒユウアス(株)と共同で作った、商品価値の低いケバ茶*を活用したクラフトビール「狭山GREEN」。この事業に携わる中で感じた、狭山茶を使用した環境への取り組みに対する思いや、狭山茶の未来の展望などを語っていただきました。

*製茶の際に取り除かれる茎の皮を使ったもの



横田貴弘さん

—(有)東阜横田園—

目指す姿を一言で表現するなら「狭山茶らしさ」。お茶は生産地によって根付いている品種が異なるため、この武蔵野の台地で育ってきた茶の木たちが持つ力強さを大事にするお茶を作り続けたいと思っている。他の大規模生産地のものに右へ倣えで作るのではなく、地域の人たちと協力しながら、この土地ならではのものを作りたい。

CROSS TALK

若手茶師たちが語る これからのこと

ビール好きの茶師3人、 事業へ乗り出した理由は

横田 最初はビール製造の担当の方から私のところに連絡を頂いたんです。持続可能な社会を実現させるためのアップサイクルという理念のもと、破棄したり、価値が低いといわれたりしている材料からビールを作りたいう内容でした。事業と一緒にやる仲間を探す上で思い浮かんだのが、ビールに対しても見識が深い奥富さん、茶商を営み、原料となるケバ茶を大量に用意することができると石田さんでした。

奥富 ビールを作るのは面白そうだなと思う、二つ返事でOKしました。普段からよく飲むIPA*はフルーティーな香りがあるものもあり、これはお茶にも通じるところがあると思っていたんです。クラフトビール

のようにお茶にも多くの種類があつていろいろな楽しみ方ができる、でもそれを知らない人が多い。自分たちがビールを作ることでお茶のそういった側面をPRできるし、ビールとお茶を掛け合わせたものを作れるということが純粹に楽しみでもありました。

*原料のホップを多く使用し、香りや苦みが強いことが特長のビール

横田 私と横田さんから話をもらった時に「やる！」と即答しました。狭山茶の魅力って、生産者の人たちが味や香りをとことん追求して作り上げる「クラフトマンシップ」だと思っていて、そういった部分が普段から品評会などでも高い評価を受けています。クラフトビール作りもこれと似たような部分があると感じていました。



に加えてアップサイクルというコンセプトがあるので、材料として「普段あまり使わないもの」という制約があり、商品化へのハードルは高いと感じていました。

石田 確かにこういったコロナブレイションの話はうまくいかないケースも結構多いですね。ただ今回はいろいろな要素がう



ップサイクルとして環境に貢献しているということに、茶業者と消費者が気付くきっかけになったのが今回の事業の一つの意味なのかなと思います。

横田 この事業を機に狭山市とアサヒグループジャパン(株)が連携協定を結んだことで、大きな規模の取り組みになりましたね。我々事業者だけでなく、行政も一体となって未来へつながる持続可能な地域づくりを実現していけるんじゃないでしょうか。

茶師が考える、叶えたい これからの未来

奥富 やりたいことは他にもた

みんな気付いていない 「お茶=SDGs」

の狭山茶を背負っていく世代」ということで先輩方からも期待していただいているので、何か新しいことに取り組みたいという気持ちもありましたね。

奥富 実はビールとお茶は一般的にあまり相性が良くないといわれているんです。今回はそれ

くさんあります。狭山市は落ち着いた茶畑の風景がありつつ、銘茶の生産地としては都心からとても近い。つまり観光地としての可能性を秘めていると思うんです。都心から来て、ゆっくりお茶を飲む時間を提供できるような日本茶カフェなどをプロデュースできたら面白いかなと考えています。

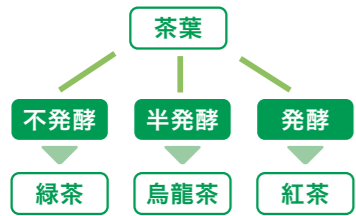
横田 私が考えているのは事業の後継者育成ですね。狭山工業高校の紅茶作りにも関わらせてもらっていますが、後継者不足が叫ばれる現代においては別に血縁者ではなくても、学生の中からでもお茶の生産に興味を持つ生徒が出てきてくれたらいいなと思います。そうすればこれから先も狭山茶を質の高いものとして作り続けていけるんじゃないかな。



狭山茶は緑茶だけではありません

同じ茶樹からさまざまな種類のお茶が作られています

* 下図は代表的なもの



緑茶品種「ふくみどり」の狭山紅茶が、令和4年に2つの大会で賞をいただきました。そのう

紅茶としても愛される狭山茶に

環境、製茶時の発酵度などの条件もさまざま。和紅茶には爽やかな香りや旨味を持っていたりするものも多いんですよ。香りも柔らかく、花や甘い蜜のような味がする品種もあります。和紅茶は自然な甘みがあり渋みが少ないので、日本食や和菓子にも合うんです。時間帯や料理によって緑茶と紅茶を飲み分けるなど、ライフスタイルごとに味を選べるようになると面白いですよ。時季やトレンドにも対応できるようなバリエーションを狭山茶で展開していくと、もっと楽しめるかも。



開発に関わった、おひとりさま用紅茶1杯分丸形ティーポット「茶鈴Tea-rin」は透明な素材を使っているの、茶葉が開く様子を見て楽しむことができます

Profile

菅野正さん

平成27年、異業種である料理人からやまとう栗原園に就農。2年間の試作製造の後、平成30年から本格的に紅茶作りを開始。紅茶は自園で生育する6種類の緑茶品種を使った単独茶葉のシングルオリジンと、ブレンドを販売している。「狭山紅茶:ふくみどり 春摘み Premium」が、プレミアムティコンテスト2022紅茶部門で三つ星、国産紅茶グランプリ2022チャレンジ部門で準グランプリを受賞。

私の園で代々育てている茶樹は緑茶用のもので、製造も緑茶がメインです。主に、旨味が多く若芽の爽やかな香りを持つ一番茶

ちの1つ、国産紅茶グランプリでは、同じ部門のグランプリと準グランプリの両方が埼玉県生まれの緑茶品種を使った紅茶でした。これはこの近辺での栽培にも適している茶葉、つまり狭山茶が緑茶だけでなく紅茶としてもおいしさを評価される未来があるということです。まだまだ開拓の余地がある紅茶。まずは地元の人々が愛し楽しんでいきましょう。茶園ごとに味わいは異なるので、飲み比べてみるのも楽しいですよ。どんなフレーバーがお好みか、気軽に聞きに来てください。おいしいのお手伝いをさせていただきます。

狭山茶=緑茶だけじゃない、紅茶で楽しむティータイム



国産の茶葉を使った紅茶「和紅茶」。緑茶のイメージが強い狭山茶ですが、同じ茶葉を使った紅茶の生産も増えています。和紅茶はインドやスリランカなどの海外の茶葉に比べ、渋みや苦みを感じさせない優しい味わいが特長です。昨年、和紅茶の大会で賞を受賞した菅野さんが教えてくれた、和紅茶の魅力とは？

日本の品種らしいおいしさが光る「和紅茶」

日本で栽培した茶葉で作られる紅茶を「和紅茶」といい、狭山茶の産地で作られた和紅茶は「狭山紅茶」と呼ばれます。お茶の葉は、発酵させなければ緑茶に、発酵させると烏龍茶や紅茶になるのですが、茶樹の種類によって向き不向きがあります。

茶樹の種類は大きく2種類に分かれます。1つはアッサム種。葉が厚く大きめで、渋み成分を多く含みます。もう一方の中国種は葉が薄く小さめで、渋み成分をあまり含みません。アッサム種は香りも味わいも強いので紅茶向き、中国種は繊細な香りで味わいがまるやかなので緑茶に向いているんですよ。そのため緑茶用の茶葉を紅茶に使うとなると味が優しすぎてしまうのですが、その優しい味わいこそが和紅茶の特長になっています。飲み疲れせず、ほのかな甘みや柔らかな香りを味わえるのは和紅茶ならではの魅力。

緑茶品種を使い、味を究める

私の園で代々育てている茶樹は緑茶用のもので、製造も緑茶がメインです。主に、旨味が多く若芽の爽やかな香りを持つ一番茶

ライフスタイルごとに選べる

紅茶を製造している茶園では、育てている茶樹の品種や地域の

は緑茶に、太陽の光をたくさん浴びて育ったキラのある味わいの二番茶は紅茶にしています。近年では、一番茶の一部も紅茶に使っています。茶葉を発酵させることで、水色が緑色から褐色に変化し、紅茶特有の渋みやコク、香りが増していきます。緑茶品種の中でも香りが特徴的であったり、渋みが強かったりする個性的な品種から紅茶作りを始め、今では緑茶品種にしか出せない味わいを生かした和紅茶を作るために研究を続けています。



ICE

“フィルターインボトルで味わう”

ワインのような形をしたボトル。お茶を水出して楽しめる容器です。容器に水とお好みの茶葉を入れ、冷蔵庫で3~6時間冷やしておくだけ。ゆっくりと時間を掛けて、茶葉の旨味を抽出します。注ぎ口部分にフィルターが取り付けられているので、茶葉を気にせずそのまま注ぐことができます。



“茶こしを使って味わう”

HOT/ICE



急須代わりにするのが茶こしを使った入れ方です。大きめの容器に茶葉を入れたらお湯(または水)を注いで抽出し、飲む用のコップ(湯飲み、グラス、マグカップなどなんでもOK)の口の部分に茶こしをセット。注ぐときに茶葉が茶こしに溜まります。

POINT

茶葉は茶こしではなく、容器に入れる。茶葉がしっかりと開いておいしさを引き出すことができますよ！

“そのほかにも”

粉末茶をお湯(または水)にサッと溶かしたり、ドリッパーを使って入れるのもおすすめ。ペットボトルの蓋の部分に付ける茶こし「chattea」を使えば、ペットボトルが急須代わりに。茶葉を入れて持ち歩くことのできるマイボトルも。



抽出温度によって変わる成分

抽出する際の水の温度によって、お茶に溶け出す成分はさまざま。お茶の渋み・苦みが苦手な方には水出しもおすすめ！



水	成分	お湯
少	カテキン(渋み)	多
少	カフェイン(苦み)	多
多	アミノ酸(甘み・旨味)	少

でなく、その心遣いが人と人との気持ちをつないだり、自分の心に余裕を持ったりすることにつながります。日々の忙しい生活の中で、お茶の味や香りだけでなくお茶と共に人や自分を思う時間を楽しむことこそが、お茶の持つ素晴らしさだと思っています。

地元の名産「狭山茶」を誇れるように

お茶の楽しみ方に正解はありません。手軽さを求めるもよし、おいしさや飲むことによる効能を求めるもよし。緑茶と麦茶を混ぜてみ

Profile

宮野圭司さん
(有)宮野園の5代目で日本茶インストラクターの資格を持つ。宮野園は工場では茶葉の焙煎・仕上げを行うだけでなく、茶摘みや抹茶挽きなどの体験ができる茶農園。市内の小学校や、市内内外のイベントで狭山茶の魅力を伝える活動を行っている。

るなど、自分なりにアレンジするのもあります。各々のライフスタイルに合った入れ方で地元の名産「狭山茶」を楽しめば、人に誇れるおいしさに気付くはず。

急須がなくても、狭山茶を手軽においしく！

「お茶は急須がないと入れられないでしょ?」「忙しくてお茶を入れる時間がない」お茶を飲むとなると、急須に茶葉を入れてお湯を注ぎ、茶葉が開くのを待って…という工程が頭をよぎり、手間がかかるイメージを持っている方もいますよね?でも実は、手軽にお茶を味わう方法もあるんです。市内で茶業を営む宮野さんが、さまざまなお茶の入れ方をお教えます。

お茶を楽しむことが最優先

急須を使ってお茶を入れることは、日本文化の一つとして長年親しまれてきました。今でもそのイメージをお持ちの方が多くいますが、お茶をおいしく入れる方法は急須だけではありません。茶器がなくても、お湯を沸かさなくても、お茶をおいしくいただくことができるんですよ。我々茶業にとっては、作法を気にすることよりもお茶を味わってもらえることの方が嬉しいんです。自分に合った入れ方を見つけて、お茶を楽し

急須でお茶を入れるのもてなしの心

急須はお茶を入れることを目的として作られたものなので、お茶を入れるのに適した容器であるといえます。でも私は、おいしいお茶を入れることができるから急須を使ってほしい、と思っているわけではありません。急須でお茶を入れるという行為は誰かを思って時間を作ること、つまりおもてなしの心。お茶を飲む際に急須を用いることは、おいしさを求めるだけ

む心を大切にしてほしいなと思っています。



狭山茶が地域と学生をつなぐ 狭山工業生の作る狭紅茶

県立狭山工業高校では6年前から授業の一環として電子機械科の3年生が狭山茶を使った紅茶作りに挑戦しています。同校の通称である“狭工”と“紅茶”を掛け合わせてネーミングした「狭紅茶」。自作した萎凋機や発酵機が使われるなど、工業高校ならではの製造過程が特徴です。お茶を作って売る、その中で得られたものとは一体何なのでしょう。



1.地元の子どもたちと一緒に出来上がった茶葉をパック詰め 2.マルシェに出店して紅茶を販売 3.キンピパレッジ株の社員の方を高校へ招き、おいしい紅茶の入れ方講座を受講 4.自作した機械で茶葉を発酵させる様子。その日の気温や湿度によって設定を微妙に変える 5.イギリスで開催された「The Leafies 2023」に狭紅茶を出品し「THE FUTURE OF TEA」を受賞

狭山工業高校 3年
大久保空さん



地域の人の温かさに触れて
狭山のことが大好きになりました

私は主に茶葉を発酵する作業を担当しています。紅茶は、発酵する時間や温度の微妙な違いで出来上がりが大きく変わります。何をどう調整したらいいのか、最初は何も分からずやっていたのですが、失敗と成功を繰り返しながら徐々に色や香りが良いものを作れるようになりました。工業高校の学生としてもものづくりに本気になって取り組めたことは、本当に良い経験になりました。

こともこの授業の魅力の一つでした。マルシェなどに出店した際には、来場した方へ試飲用の紅茶を渡すと「ありがとう！」と言ってもらえたり、お返しにお菓子をもらったりと、人の温かさに触れることができました。

それまで学生生活をただ漫然と過ごしていた私が、この授業でいろいろな人に関わったことで、これまで気付いていなかった市の魅力や狭山茶のおいしさを知ることができ、狭山のことがとても好きになりました。

いろいろな人とつながって
学生も日々成長しています

狭山工業高校は近年定員割れが続いている学校です。受験を考えている学生に、少しでも学校の魅力を感じてもらえるものはないかと教員間で検討を重ねた末に、地域の資源である狭山茶を使った、ものづくりに挑戦しようと考えました。一人でスマホを眺めて過ごす時間が長くなりがちな今の学生たちが、授業を通じて多くの人と話したり、物を販売したりすることは何事にも代えがたい経験になっていると思います。座学では物静かであり発言をしないような学生でも、イベントで試

飲の紅茶を配る際に、どうしたら受け取ってもらえるか、表情や説明する内容を変えて工夫している様子を見ると、成長を実感しますね。今後の授業はさらに規模を拡大し、近隣の県立高校4校と連携して、茶殻の肥料としての活用やスイーツの開発などに取り組んでいきます。これから社会に出ていく学生たちが、狭紅茶を通じて他の学校の生徒や地域の大人たちとつながっていくことで、いろいろな人とのコミュニケーションの取り方を学んでいってほしいと思います。

担当教諭
原 篤 茂 樹 さん



狭山茶2.0キャンペーン

市内のお茶屋さん「広報さやま11月号を読んだよ!」と伝えると、急須がなくてもペットボトルに装着するだけでお茶を楽しめる「chattea」をプレゼント!



※実施店舗は市公式ホームページで確認。
景品が無くなり次第終了



清風園
▲水野483
☎2959-3055



かにや 入間川創業店
▲入間川3-16-19
☎2954-0141



茶の一時
狭山スカイテラス店
▲入間川1-3-2
☎2954-8413



Miyawon



宮野園
▲北入曾25-2
☎2959-3025



SAYA Market&Cafe



SAYA Market&Cafe
▲入間川1-3-1
狭山市民交流センター1階
☎2937-3629

お茶香るまち、さやま。

昔からの狭山茶のおいしさを守りつつ、そのおいしさを知ってもらうために、茶業者をはじめとした多くの方々が新たな風を吹かせようと努力を続けています。

いつでも、どこでも、どんな形でも、気軽に狭山茶を味わってほしい。それが狭山を愛する皆さんをつなぐひとつのきっかけになりますように。

#狭山茶2.0

問合せ 農業振興課へ☎2937-7543