

お茶屋さんできっと見つかる!

お気に入りの 狭山新茶

協力: 埼玉県茶業研究所

まもなく旬を迎える狭山新茶。5月上旬には市内のお茶屋さんで販売が始まります。ひとくちに「狭山茶」と言っても、品種はさまざま。それぞれ味や香りに特長があります。ぜひお茶屋さんへ足を運んで、お気に入りのお茶を探してみてください。



SDGsの関連アイコンを特集ページに標記しています



急須で飲もう! 狭山茶の美味しい淹れ方

お茶の美味しい淹れ方や、狭山茶について学べます。



市内のお茶屋さんMAP

狭山新茶を買い求めるお店を検索!

※臨時休業している場合もありますので、事前に連絡の上ご来園ください

▶狭山茶業振興協会



新茶初売りのお知らせ

「狭山新茶と花いっぱいまつり」は中止しますが、出来たて新茶即売会を行います。

- ◆日時 4月29日(祝) 10時~12時 (雨天決行。売り切れ次第終了)
 - ◆場所 狭山市役所ロータリー
- ※新型コロナウイルスの感染拡大状況により、中止になる可能性があります

狭山茶の主な品種をご紹介します

同じ品種でもお茶屋さんごとに特徴や味わいは異なります



新しい品種「さやまあかり」が誕生!

今年1月、新品種「さやまあかり」が誕生しました。「さやまあかり」という品種名には、「狭山茶業の未来に明かりをともす」という期待が込められています。

この「さやまあかり」の苗木を茶生産者の方が植え、実際にお茶が採れるまでには数年を要します。私たちがお店でそのお茶を手にするのはまだ先になりそうですが、今から楽しみですね!

お茶の味や香りはどのように決まるの?

お茶の味と香りは、その年の天候や栽培状況、製茶の工程など、さまざまな要因で変化します。お茶農家さんたちは、栽培や製茶の過程で試行錯誤しながらお茶の味を整えているため、同じ品種でも味はお茶屋さんごとに異なります。また、茶組という手法で他の品種と組み合わせ、特徴のあるお茶を作り出すこともあります。