

一碗からふれあいを...

狭山稲荷山公園

茶どころ狭山で日本の文化にふれる さやま大茶会

さやま大茶会は、県営狭山稲荷山公園に多くの茶席が並ぶ野点の茶会です。平成元年に県が開催した「さいたま大茶会」が契機となり、翌2年から「一碗からふれあいを...」をテーマに毎年行われています。秋の一日を、常緑の松に赤い野点傘が映える風流な「茶」の世界の中でお楽しみください。

茶どころ狭山の秋の風物詩

毎年秋に開催する「さやま大茶会」は、多くの茶席からお好みの席



もとも 爽やかな秋空の下でいただくお茶は格別です

を選んでお茶を堪能できる、茶どころならではのイベントです。茶会で使うお茶は、狭山で育まれた抹茶「明松」と玉露「伊利麻路」です。さらに、日本名水百選に選ばれた、狭山市の友好交流都市・新潟県津南町の「竜ヶ窪の水」が当日早朝に汲んで届けられ、お茶の味を一層引き立たせてくれます。会場では、各流派の茶席以外にも、手揉み茶の実演や抹茶・煎茶の販売、俳句や生け花の作品展、和菓子や津南町の物産販売など、盛りだくさんの催しで、皆さんをおもてなしします。

気軽に野点を楽しめます

野点の茶会は、服装や形式など

【参加流派】

- ▼抹茶
 - ① 慈風クラブ(裏千家) ② 後藤智芳(雲伝、心道流茶道) ③ 狭山ヶ丘高等学校・付属中学校茶道部(裏千家) ④ 杜の風男の会(表千家) ⑤ 狭山台中学校茶道部(裏千家) ⑦ 狭山経済高等学校・ひめしゅら表千家茶道部(表千家) ⑧ 山本宗弘(裏千家) ⑨ 西武学園文理高等学校茶道講習会(裏千家) ⑩ 菅谷操仙(大日本茶道学会) ⑪ 竹内宗和(裏千家) ⑫ 高戸宗芳(松尾流)
- ▼煎茶
 - ⑥ 煎茶道方円流(方円流) ⑬ 村田静任(松風流)

【開催概要】

日時 11月12日(日)、10時～15時(雨天決行) 場所 狭山稲荷山公園 参加流派 13席 費用 1席500円 (前売り券を市役所2階市民文化課内さやま大茶会実行委員会事務局で販売中。当日券は本部テントです。公共交通機関をご利用ください)

問合せ市民文化課内さやま大茶会実行委員会事務局へ内線2513



狭山の抹茶「明松」は、市内の茶園などで販売しています

えっ?! 秋が旬の「狭山抹茶」

秋が旬の抹茶「明松」 皆さんの、秋にもお茶の「旬」があるのを存じでしょうか。それは「抹茶」です。茶葉を収穫する時季は、煎茶と同様に春ですが、抹茶には、収穫まで茶畑全体をシートで覆い、直射日光を遮って育てた、柔らかく苦みの少ない茶葉を使います。しかし抹茶の場合、製茶の工程で、茶葉を揉まずに乾燥させ、さらに低温で貯蔵して秋まで熟成させるため、旬が秋となるのです。石臼などで碾き、鮮やかな緑色の粉末状に仕上がった抹茶が、店頭などに並びます。

現在、関東以北で唯一の本格的な抹茶製造工場が市内で稼働しています。この工場では全ての工程を一貫して行い、高品質な抹茶が作られます。ここで作られた抹茶「明松」は、「さやま大茶会」の茶席でも味わうことができます。このほか、学校

狭山茶を使ったお菓子



抹茶は食材としても利用されています

給食のプリンや市内の茶園で作られるスイーツなどに、また、製菓店でも和・洋菓子が作られるなど、狭山の抹茶はいろいろなところで、鮮やかな色と豊かな風味で私たちを楽しませてくれています。

狭山茶のいろいろ

製造方法の違いで「お茶」もさまざまな種類があります。そのいくつかをご紹介します。

煎茶 生葉を蒸して揉むため、濃い緑色になります。渋みと甘みがあり、濃厚なコク味が特長です。

玉露 日光を遮った茶園で栽培された葉で作る高級茶です。またたりとした旨味を味わえます。

紅茶 煎茶などと同じ茶葉から作られます。摘んだ生葉を発酵させて作ります。海外の紅茶にくらべ、まろやかな味が特長です。

問合せ農業振興課へ内線25331

15ページ	情報ガイド、市民のイベント
28ページ	保健センター 11月のお知らせ
29ページ	11月の相談案内
30ページ	残しておきたい狭山の風景、もぐもぐsa yama、さやまのアスリート、今月の写真クイズ、今月の納期、目で見ると見るさやま、編集後記
今月の市内同時配布物	
社協だより「ふれあい」、赤い羽根共同募金運動	

平成29年10月号の目録	
2ページ	さやま大茶会
4ページ	特集「平成28年度決算状況」
8ページ	保育所(園)・幼稚園・学童保育室などの申し込み
10ページ	まちの今...これから、市長が走る
11ページ	躍「ボランティアグループ綾の会」
12ページ	ひと・まち・写真館、さやまりポート、さやまの教育・元気なさやまっ子
14ページ	いきいき自治会、Zoom up どうぶつ園、市民リレー「私の宝物」、ハロー仲間たち