

## おいしい狭山茶をお届けします



浅見 誠次さん  
(狭山市茶業協会会長)

昨年12月から今年2月にかけて厳しい寒さとなりましたが、3月に入ってからは雨量も多く、暖かい日が続きました。これにより、茶樹が肥料を十分に吸い上げ、栄養分をたっぷり含んだ新芽が一斉に芽吹き、例年になくおいしい狭山茶ができました。

狭山茶は「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」といわれるように、味を重視した茶づくりを行っています。厳しい気象条件のもとで茶葉は厚く育ち、コクのある濃厚な味になります。さらに、仕上げの工程で行う「狭山火入れ」により、独特の香ばしさや甘みが変わり、狭山茶特有の味になります。

「自園・自製・自販」という狭山茶独特の経営形態が多く見られるのも特徴で、お茶屋さんそれぞれが栽培や製茶方法にこだわり、そのお茶屋さんならではの味わいとなります。

お茶に携われることに感謝しつつ、私たちは茶業を営んでいます。そして「一杯のお茶で人を笑顔にしたい」そんな想いを抱いています。新茶がおいしい季節です。ぜひ、お茶屋さんへ足を運んでいただき、こだわりの狭山茶をご賞味ください。



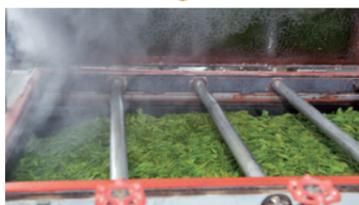
狭山茶  
SAYAMA CHA  
狭山市産狭山茶のロゴマーク

## 狭山茶の摘み取りから製茶まで

摘み取った生葉がお茶になるまでには、数多くの工程があります。製茶の主な工程を紹介します。



① 摘む  
一番茶は、柔らかい新芽をていねいに摘みます。高級茶は、手摘みの葉を使います



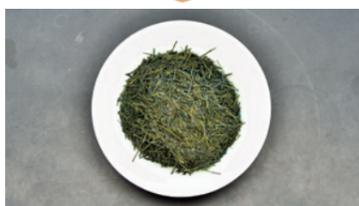
② 蒸す  
摘んだ生葉を蒸して柔らかくし、青臭さや渋みなどを除きます



③ 揉む  
蒸した葉を揉み出して、全体の水分を均一にしています



④ 乾かす  
揉み出した葉を針状に成形し、乾燥して仕上げしていきます



⑤ 仕上がり  
おいしい煎茶のできあがりです



3世代で茶園を営む横田泰宏さん(左)

ふるさと狭山の新茶の季節

おいしい狭山茶を召し上がれ

今年も新茶の季節がやってきました。静岡、宇治と並ぶ日本三大茶の一つである狭山茶は、甘く濃厚な味わいから「味の狭山茶」として親しまれています。

今月は、狭山茶の特長や楽しみ方についてお知らせします。

なぜ、「味の狭山茶」と言われているのでしょうか

狭山茶が栽培される地質は、関東ローム層の上に木の葉が積もった有機物を含む黒土があるため、保水性もよく栽培に適していると言われています。

また狭山茶は、お茶の産地の中では冷涼な地域で栽培されるため、冬の間、茶樹を十分休ませることができ、この間、茶樹は葉脈を太くして栄養を蓄え、葉が凍らないように根に糖分を蓄えることで、コクのある濃厚な味わいのお茶になります。「狭山火入れ」と呼ばれる、狭山茶独特の仕上げ工程も、おいしいお茶となる理由の一つで、お茶の葉に高温の熱を加え、芯までしっかりと乾燥させることで、味や香りを豊かにしています。

どのように茶樹を育てるのですか  
人が食事にこだわるように、お茶

にも自然由来の有機質の肥料を施していきます。冬の間、十分に休んだ茶樹は、2月下旬ごろに新しい根を張り始めます。この時期に合わせて施肥を行い茶樹の成長を促します。また、大きな扇風機の「防霜ファン」を使い、地上6〜7メートル付近の暖かい空気を吹きおろし、茶樹を霜の被害に遭わないようにします。

3月中旬から下旬には「春整枝」と呼ばれる枝の刈り込みを行います。この作業は、茶摘みの際に古い葉や茎が入らないようにするものです。

新芽が開始する4月上旬には「芽だし肥」と呼ばれる最後の施肥を行います。そして、5月上旬から中旬にかけて茶摘みのピークを迎えます。

ほかの茶産地との違いはありますか  
狭山茶は、茶の生産地としては冷涼な地域で栽培されるため、春と夏の年2回程度しか摘み取ることができず、国内全体から見ると生産量は少ないお茶です。

また、静岡などの大規模産地では、茶の「生産」「加工」「流通」が分業化されていますが、狭山茶の産地では、自分で育てたお茶を自分の製茶工場加工し、自分の店舗で販売する「自園・自製・自販」という形態が多いことが特徴です。このことにより店舗ごとに味や風味が異なる、こだわりのお茶づくりが行われています。

