

# 狭山茶の楽しみ方あれこれ

## 体験する



宮野 圭司さん  
(狭山市茶業協会消費宣伝部長)

お茶の楽しみ方は、飲んだり食べたりすることはもちろんですが、茶摘みの体験もその一つです。

茶畑に入って、茶の木や葉に触れながら、その新芽を自分の手で摘む。香しい茶葉のにおいと、柔らかな新芽の手触りを感じると、狭山茶への興味も湧き、一層おいしくなるに違いありません。また、自分で摘んだ茶葉を製茶したり、新芽を天ぷらにして食べたりと、楽しみ方は無限に広がっていきます。

二心二葉と言われる新芽の先端を摘み取ります



狭山市茶業協会では、皆さんに狭山茶を身近に感じてもらえるよう、茶摘み体験などができる茶園を増やしていきます。ぜひお出掛けください。



## 学校でも体験

狭山市茶業協会では、小・中学校の家庭科の時間に、お茶摘みや手作り茶の体験、狭山茶の淹れ方教室などを行っています。また、急須を使って淹れた狭山茶のおいしさを、ご家族と一緒に味わっていただけるよう、子ども達には家庭でお茶を淹れることも課題にしています。さらに、毎年3月には、学んだ知識を競う場として「狭山茶グランプリ in SAYAMA」を開催し、上位入賞者は「狭山茶お茶大使」として、さまざまなイベントで狭山茶のおいしさを伝えています。

問合せ農業振興課へ内線2531

協会には64軒が加盟し、取り扱う狭山茶の種類も多岐にわたります。店舗や取扱品目などは、狭山茶の魅力凝縮した漫画「別冊さやまおしえて狭山茶」の「別冊さやまおしえて狭山茶」のホームページに掲載でご覧いただけます。



狭山市公式ホームページ

茶業協会のお店が  
お待ちしております

店舗に直接足を運んでいただき、お気に入りのお店、お茶を探してみてください。

いかがでしょうか。

## 飲む



石田 紫穂実さん(狭山市在住)  
(日本茶インストラクター)



私たち日本茶インストラクターは、皆さんにお茶のこともっと知ってもらい、おいしく飲んでいただけるように活動しています。

狭山市は、狭山茶の産地として有名ですが、皆さんはどのようなお茶を飲んでいますか。近年、ペットボトルのお茶が普及して、手軽に飲めたり、出掛けるときに簡単に持ち運びができたりと、便利になりました。しかし、狭山茶の本当のおいしさを味わうには、急須で淹れるのが一番です。ところで、皆さんは烏龍茶や紅茶も緑茶と同じ葉から作られているのをご存じですか。製茶の過程で、茶葉を発酵させなければ緑茶に、また、発酵させる度合いによって、烏龍茶や紅茶になります。



これからの季節は、緑茶やほうじ茶、紅茶などを冷たくしてもおいしくいただけます

お茶にさまざまな種類があるように、淹れ方にもいろいろな方法があります。狭山市の公式ホームページから、お茶の淹れ方をご覧ください。ただ、お茶をおいしく召し上がれます。ぜひ挑戦してみてください。



狭山市公式ホームページ

## せん煎茶

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



## ほうじ茶

煎茶や番茶などを強火で煎じて作ります。香ばしい香りがする、やさしい口当たりのお茶です

## 紅茶

煎茶などと同じ茶葉から作ります。国産の紅茶は、海外の紅茶に比べ、まろやかな味が特長です



## 学校給食に狭山茶を使った新メニューが登場!!



給食に登場した「ホキのお茶メニュー」

学校給食でも狭山茶が使われています。3月には東京家政大学の学生が考案したレシピをベースにした「ホキ(白身魚)のお茶マヨ焼き」が新たに献立に上がり、子ども達に大好評でした。5月は「狭山茶炊き込みご飯」が中学校で、「狭山茶クリームスパゲティ」が小学校で給食に登場します。

## 狭山煎茶・紅茶チョコレート



市内のチョコレート専業会社との連携で生まれた「狭山煎茶チョコレート」と「狭山紅茶チョコレート」です。どちらもお茶特有の渋みとチョコレートの甘みが絶妙と好評を博しています。市の公共施設の売店や市内の茶園などで販売しています。ぜひご賞味ください。

## 狭山茶レシピ



狭山茶の特長を生かしながら、現代風にアレンジしたレシピを作ろうと、東京家政大学と連携して「レシピコンテスト」を開催しました。狭山茶レシピ集には、右のメニューをはじめ、コンテストで入賞した作品のレシピを掲載しています。このレシピ集は、市内の茶園でご覧いただけます。

## 食べる



狭山茶レシピの一例  
狭山茶スープの熱杏仁豆腐

冷たい杏仁豆腐に煎茶のパウダーを加えた熱いスープをかけて、表面が溶け出す食感が楽しめます。ほうじ茶パウダーを混ぜた「あん」は、ごまのように香ばしく、杏仁豆腐によく合います。