

インキュベーションセンター21から新製品 こたわるのはあくまでも「狭山産」



狭山の元気 発見

市内に広がる茶畑は、狭山を象徴する景色であり、お茶は全国的に有名な特産品です。その狭山茶で、製茶業者と新事業創出基盤施設・さやまインキュベーションセンター21の入居企業が新製品を共同開発しました。狭山茶を発酵させた黒茶「麗美茶」です。この製品を自らの発酵技術で完成させたのが、薬学博士でもある生薬発酵研究所の長谷川秀夫さんです。

長谷川さんがさやまインキュベーションセンター21に入居したのは、平成15年6月。「せっかくなら地域に根ざすものを作りたい」と、狭山の特産品に発酵技術を加えて製品化することを考え、候補に挙がったのがお茶でした。しかし、伝統のある狭山茶。新製品が生産者である茶農家に受け入れてもらえるか心配でした。「開発を決心するまで7か月ほどかかったそうです。それでも、長谷川さんに賛同

した製茶業者と研究を重ねて約1年。入居企業として、第1号の製品が完成しました。

黒茶は、微生物の力で茶葉を発酵させたお茶で、太り過ぎや成人病の予防効果があり、中国では健康維持のために広く飲まれています。日本でも中国茶が人気を呼び、さまざまな茶葉が手に入りますが、黒茶は輸入がほとんどで、国内ではあまり製造されていません。そんな健康志向の黒茶を、長谷川さんは狭山茶で、しかも安全性にこだわって完成させました。原料の茶葉はすべて無農薬。そして発酵させる微生物に關しても、一般的には自然に付着するものを使用しますが、食品用の黒麹菌を使用しています。安全性の保証は、食品選定の重要なポイントです。そんな消費者の気持ちを考えて、こだわりが、麗美茶には込められています。

また、原料は二・三番茶で、それまで使われていなかった茶葉を活用し、製造には従来の工場の機械をそのまま使用。さらに、春しか稼働していなかった機械を秋まで動かすことで、工場の稼働率を上げることも考えました。まさに無駄をなくした製品開発。これまで生かされなかったものに対して長谷川さんが与えた新たな価値が、新しい狭山茶を生み出したと言っても過言ではありません。

「移動中の車窓から見える茶畑に感動しました。畝の続く景色に、茶どころ狭山を実感した」という長谷川さん。今は、次の開発へ向けた「狭山産」を探しています。



長谷川秀夫さん
狭山黒茶の開発者・薬学博士



微生物を培養させる装置。研究には欠かせません

地域の特産品に付加価値をつけて新しい製品を生み・世に送り出す
目指すのは地場産業と連携した開発

オピニオン 声

皆さんの「声」をお寄せください。

安全な野菜を提供するための努力
皆さんにも知ってもらいたい



ほうれん草や里芋などの野菜を作った4年になります。父の後を継いで始めた農業に、やりがいを感じる毎日です。

そんな中で思うのが、私たち生産者と消費者の意識の違いです。近年、農業を使わない野菜を求められることが多くなり、目や形の良さなどにこだわる方も多いため、完全に無農薬で栽培することは、非常に難しいのが現実です。しかし今は、農業の基準が大変厳しいうえ、狭山は昔から生産者が農業の使用に対して慎重だったと聞いています。また、いつ、どのような農薬を使用したかを詳しく記す生産履歴もつけているので、出荷する野菜はどれも安全です。生産性を追求するあまり、環境に負担がかかる行為があつてはいけませんし、自然あつての農業です。環境へ負担をかけないような努力は不可欠だと考えます。

私たち農家が出荷する野菜

その品質保証の厳しさは、皆さんに一番理解してもらいたいことなのですが、生産者の姿や声が届かない消費者の皆さんには、なかなか伝わらぬのも無理はありません。しかし、さまざまな手段で情報を手に入れられる今、生産者の「知ってもらう努力」と消費者の「知ろうとする意識」の必要性を強く感じます。そのような双方の歩み寄り、農業を発展させることにつながるのではないのでしょうか。

■高橋和宏さん(中新田在住)

市の考え方

貴重なご意見をいただき、ありがとうございます。

狭山市は、首都圏の近郊野菜産地として、主に里芋・大根・ほうれん草・水菜などを生産し、市場でも高い評価を得ています。市では、地元野菜を地域の皆さんに消費してもらい、地産・地消の取り組みとして、さまざまなイベントで市の農業をPRしているところです。

これからは、作る人「食べる人」の一方通行的な考え方ではなく、それぞれの立場で交流を図ることが農業の健全な発展につながると思います。味と鮮度だけでなく、安全で安心な狭山の野菜を多くの皆さんに味わっていただきたいと思えます。

担当 農政課

好きな言葉 がんばります
最善を尽くしたいから



Nathan Prestidge
ネイスン・プレスティッジ
(西中学校勤務)

ニュージーランド出身
狭山市のALTとして勤務
して4年で1年を迎える
趣味はラグビー

A ssistant L anguage T eacher

From 1992 1996 I was fortunate enough to live and work in France. I was based in Nice which is in the south and there I played rugby for the "Nice Sportif de rugby". On my arrival I was taken out for dinner almost 2 weeks straight. The president, various members of the club and even some supporters were kind enough to treat me to some great restaurants Nice has to offer. As you know Nice is very close to Monaco, Monte Carlo and Italy. So on my days off I used to jump in my car, drive across the border to Italy and have lunch in this quaint little town called San Remo. In May I would always go to Cannes where the famous "Festival de Cannes" is held. I saw many Hollywood actors, Tom Cruize, Brad Pitt, Julia Roberts and even Takeshi! Finally, if you ever get chance to visit I strongly recommend that you go to Nice. It's wonderful.

1992年から1996年まで、私はフランス南部のニースに住み、そこにある「ニースラグビークラブ」でラグビーをしていました。ニースに到着してから約2週間は毎晩夕食に誘われ、会長やクラブのメンバー、スタッフ、そしてサポーターまでもがおいしいレストランで親切にもてなしてくれました。ニースはモナコやイタリアのモンテカルロに近いので、休日には車で国境を越え、イタリアのサンレモと呼ばれる古くて美しい小さな町へランチを食べに行きました。

5月には、カンヌ映画祭が開催されることで有名なカンヌへ行き、ハリウッドスターを大勢見ました。トムクルーズ、ブラッドピット、ジュリアロバート、そして、たけしまでも。もし皆さんがフランスへ行く機会があったら、ニースをぜひお勧めします。本当に素晴らしいところですよ。(英文の要約)