

色は静岡、香りは宇治よ 味は狭山でとどめさす

# 狭山茶



狭山茶とは?

## 地域と人、人と人をつなぐ 特産品「狭山茶」の楽しみ方

日本三大銘茶のひとつに数えられる狭山茶は、甘く濃厚でコクのある味わいが特長。冷涼な気候により育まれる肉厚な茶葉を「狭山火入れ」と呼ばれる独特の技術で仕上げ、おいしいお茶が作られています。



## インタビュー

### おいしさの理由は 「淹れる人の思い」

狭山市にある茶園では、それぞれがおいしいお茶を作るためにどうしたらいいのかを情報交換し、互いに競い合いつつ協力し合っています。生産者も努力していますが、狭山茶がおいしい理由は、淹れる人の気持ちにもあると思います。相手のことを思う気持ちを込めて淹れたお茶はやっぱりおいしい。お茶を淹れる、お茶を飲むという時間が、コミュニケーションの機会になればいいなと考えています。市内の茶園では、茶摘み体験やお茶の淹れ方講座などで狭山茶を体験できます。実体験で知ってもらうことで、狭山茶をより一層好きになってもらいたいです。

好き♡が生まれるポイント  
お茶を淹れたり茶摘みをしたり、いろいろな体験を通して家族でコミュニケーションをとれるところが、狭山茶の魅力です!



狭山市茶業協会 宮野圭司さん

## さやま大茶会

### 誰でも気軽に 楽しめる野点の茶会

毎年11月に県営狭山稲荷山公園で開催される狭山の秋の風物詩。狭山抹茶の「明松」や玉露の「伊利麻路」を友好交流都市・新潟県津南町の名水「龍ヶ窪の水」を使ったお点前で楽しめます。



▲「明松」を生産している「狭山碾茶工房 明日香」は関東初の抹茶生産工場

## 高校生が作る「狭紅茶」

県立狭山工業高等学校電子機械科の3年生が狭山茶を使った紅茶を作っています。生徒が自作した発酵機を駆使して作る「狭紅茶」は、工業高校ならではのもの。紅茶の試飲・販売や地域の子どもの紅茶づくりなど街の人たちとの交流のきっかけにもなっています。イギリスやフランスのコンクールで表彰されるなど、その味は紅茶の本場でも認められています。



▲マルシェに出店し、地域の人たちと交流

好き♡が生まれるポイント  
スツクリとした味わいが特徴です。ジェラートも商品化しました



電子機械科3年 匂坂優斗さん

## 茶摘み体験

### ひと摘みするたび、 狭山茶をもっと好きになる

市内には、お茶を製造・販売するだけでなく、ブレンド体験や茶道体験など狭山茶に触れられるプログラムを用意した茶園があります。海外からの観光客にも人気の「茶摘み体験」は、春の新茶の季節から秋頃まで楽しめます。

