



ところざわ新茶まつり

所沢の狭山茶

ところざわ

さやま
ちや

All about Tokorozawa Sayamacha



おいしい淹れ方は!?
お茶を飲んで健康に!
味は狭山でとどめさす!



狭山茶は所沢の特産品!!

知らないなんて勿体ない!!



さやまちゃ れきし 狭山茶の歴史

市内には100年以上の歴史ある老舗がたくさん！

狭山茶の起源！

14世紀 「新撰遊覧往来」(当時の教科書)に茶産地「武蔵河越」が紹介される

戦乱により寺院が荒廃し、一時期茶作りが廃れる

1802年 二本木村(現・入間市)の吉川温蒸らが茶作りを復興する

1814年 吉川温蒸が京都から本格的な宇治製法を持ち帰る

1819年 江戸で本格的な狭山茶の売買が始まる

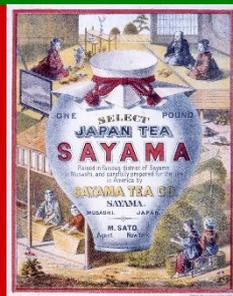
1875年 アメリカへの直輸出のため狭山製茶会社が設立される

1898年 高林謙三(日高市出身)が製茶機械を発明する

1950年 所沢市市制施行(所沢市は県内生産量第2位)

この頃に所沢でも茶作りが始まった？

狭山茶というブランド名が確立！



アメリカで売られた狭山会社の茶袋のラベル

さやまちゃ とくちょう 狭山茶の特徴

生産量が少なくても日本三大銘茶たる所以とは！

北限の茶

狭山茶は主要な茶産地の中で最北限に位置し「北限の茶」とも言われます。

この厳しい気象条件のもと育つ肉厚の葉を用いることによる、甘く濃厚で、コクのある味が狭山茶の特徴です。

また、「狭山火入れ」という製造法により、独特の強い「火入れ香」が出ると言われています。

自園・自製・自販

茶の販売は、生産者と販売者が分かれているのが一般的ですが、狭山茶は、生産者が自ら栽培・

加工・販売を行う「自園・自製・自販」が多いという特徴があります。

作り手の顔が見え安心・安全で、また、お茶屋さんごとのこだわりや、工夫を凝らした商品を楽しめるのも、狭山茶産地ならではの魅力です。



市内のお茶屋さんの情報は、こちらのQRコードでチェック！

所沢市茶業協会HP



直売所ガイドマップ



お茶の製造方法

基本は形を整えながら水分を飛ばす！

手揉み製茶

蒸して冷ました葉を振りながら水分をとる



“ほいろ”の上で力を入れて転がすように揉み続ける



“ほいろ”の底は和紙で火力は160度

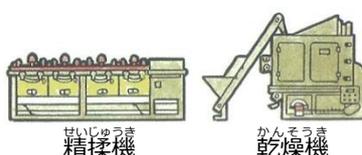
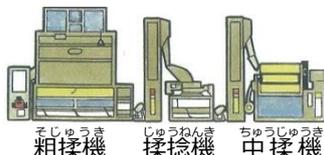
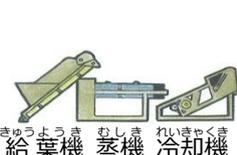


休みなしに4時間揉み続け、揉み上がると細かく濃緑のお茶ができます



摘む → 蒸す → さます → 揉む・かわかす → 荒茶ができあがる → 選別 → 仕上げる

機械製茶



おいしいお茶の淹れ方

お湯の温度が一番のポイント!



① 急須と茶碗にお湯を注ぐ

急須と茶碗を温めながら、お湯を適温（70度程度）にします。
また、茶碗1杯分のお湯の量をはかることができます。



② 急須の湯を捨て茶葉を入れる

2人分なら小さじ2杯、5人分なら小さじ3杯が目安です。
◎小さじ1杯あたり茶葉約2gです。



③ 茶碗のお湯を急須に注ぐ

①で適温に冷ました茶碗のお湯を急須に注ぎ、約1分待ちます。
待ち時間が短いと味がやさしくなり、長くなると強くなります。



④ 最後の一滴まで茶碗に注ぐ

濃さが均一になるよう茶碗に順番に注ぎます。
最後の一滴まで注ぐのがポイントです。
注ぎ終わったら、急須のフタを少しずらして熱を逃し、
二煎目もおいしく淹れられるようにします。

お茶の主要な3つの成分

これだけ覚えればお茶の味は自由自在!

なまえ 名前	あじ 味	よくでるおんど よく出る温度	よくでるじかん よく出る時間	せつめい 説明
テアニン	うまみ	ひくい 低 (60℃)	はやい 早 (~2分)	ちゃとくゆう 茶特有のアミノ酸の一種
カテキン	しぶみ 渋味	たかい 高 (70~80℃)	おそい 遅 (2分~)	ポリフェノール (≒タンニン) の一種
カフェイン	にがみ 苦味	たかい 高 (80℃)	—	かくせいこうか 覚醒効果のある天然成分

お茶の健康機能

体調にあわせて淹れ方を変えるのも◎!!

- ★ テアニン ストレスの緩和、リラックス効果、血圧上昇抑制作用
- ★ カテキン 抗ウイルス作用、抗菌作用、抗がん作用、抗酸化作用、虫歯予防作用
- ★ カフェイン 中枢神経興奮、眠気防止、強心、利尿作用
- ★ その他 消臭、風邪予防、血糖値上昇抑制作用、体脂肪蓄積抑制作用など

ちやや まよ
もうお茶屋さんで迷わない！！

しよしんしゃひっけい

初心者必携

ちやかんぜん
お茶完全ガイド



色は静岡
香りは宇治よ
味は狭山で
とどめさす
「狭山茶作り唄」

狭山茶

「宇治茶」、「静岡茶」と
並ぶ、日本三大銘茶の1つ。
産地の茶の総称であり、
特定の品種や製法を限定
するものではない。



冷茶

どんな茶葉でも大丈夫。
ボトルに茶葉と水を入れ、
3~6時間で抽出可能。
暑い夏に最適。

紅茶

製法による分類の1つ。緑茶と
同じ茶葉を発酵させて作る。和紅茶
の味わいはダージリンに近い。
ちなみに、半発酵茶である
烏龍茶の狭山茶もある。



ところ茶ん

所沢市茶業協会
のマスコット。



深蒸し煎茶

製法による分類の1つ。
「蒸し」の工程を長くする
ことで、渋味を抑え甘味を
増した味わいと、濃い
緑色が特徴。

紙パック茶

お手軽に狭山茶を味わう
手段の1つ。仲間にペット
ボトル茶もいる。



ほうじ茶

製法による分類の1つ。
煎茶などを焙煎して作る。
もともとは古くなったお茶で
作られたが、現在は高級
なものも。



品種茶

「やぶきた」や「さやまかおり」
など、お茶の品種の名前で販売して
いる店もある。「さやまかおり」は
この地域で生まれた耐寒性に
優れた品種。



荒茶

茶葉の製造工程における
仕上げ加工をする前の状態
のお茶。荒茶のままでも
淹れることができる。



手揉み茶

機械を使わず手で
作る高級品。



茎茶

仕上げ加工中に出る
茶の茎の部分を集めた
もの。さっぱりと
した味わい。



所沢ブランド特産品

所沢らしさを追求した、魅力ある逸品。パスパウダーや生サブレ
など、認定品には狭山茶を使用した加工品が多数。

発行
所沢市

産業経済部 農業振興課

TEL : 04-2998-9158

Email : a9158@city.tokorozawa.lg.jp

協力 所沢市茶業協会