



もうすぐお茶の季節！！ 狭山茶特集

今年も埼玉県入間市で開催！ 「全国お茶まつり」

第63回全国お茶まつりが埼玉県入間市で開催されます。その主な行事となる全国茶品評会は、全国で平成21年度に生産された緑茶の品質を競うもので、普通煎茶（30kg・10kg・4kg）、深蒸し煎茶などの茶種ごとに行われます。8月下旬に審査が行われ、10月1日（木）に出品茶入札販売会（場所：入間市市民体育館）、10月24日（土）に褒賞授与式（場所：入間市市民会館）、出品茶展示会（場所：入間市市民体育館）が開かれます。

過去に埼玉県（所沢市）で開催された時の主な入賞者は以下のとおりです。（敬称略）

年度	総出品数	埼玉県	所沢市	部門	順位	特別賞	氏名
H4	1,114点	268点	34点以上	普通煎茶（10kg）	1等1位	農林水産大臣賞	新井重雄
				普通煎茶（5kg）	1等1位	農林水産大臣賞	市川吉幸
H12	930点	156点	40点以上	普通煎茶（30kg）	1等1位	農林水産大臣賞	黒田幸男
				普通煎茶（10kg）	2等33位	—	関 隆治 ^{たかはる}

所沢農産物之巻 其ノ貳 ～狭山茶～

“色は静岡、
香りは宇治よ、
味は狭山でとどめさす”



日本三大銘茶の一つである狭山茶は、埼玉県内及び埼玉県に隣接する東京都の西部地域で生産されるお茶で、所沢市・入間市・狭山市が生産の中心となっています。茶の産地としては冷涼な気候で、時折霜が降る厳しい冬を越えた茶葉は厚みがあり、「狭山火入れ」という伝統的な高温による火入れ技術が、その甘く濃厚な味わいを引き出します。これが三大銘茶のなかで“味の狭山”と称される所以です。

お茶は、カテキン、カフェイン、テアニンのほか、ビタミンC、B群、種々のミネラルなど、数多くの成分が豊富に含まれる健康飲料です。これらの成分により、ガンの予防や成人病の予防、細菌の活動抑制、口臭・虫歯防止、便秘解消、疲労回復、血液の弱アルカリ性化など多くの効用が知られています。

4月下旬～6月ごろは新茶の時期です。摘みたての新茶は新芽のみずみずしい味わいに驚くほどです。ぜひ、贈り物、おもてなし、毎日の食生活に、新茶の狭山茶はいかがですか？

おいしいお茶のいれ方

- ①お湯を2～3分沸騰させ、カルキを抜きます。



- ②茶碗にお湯を注ぎ、冷めます。（70～80度）

- ③1人分約3g（スプーン2杯程度）の茶葉を急須に入れます。



- ④茶碗のお湯を急須に注ぎます。
高級茶ほど低い温度でいれます。

- ⑤ふたをして1～2分程度待ちます。
高級茶ほどじっくり抽出します。

- ⑥濃さが同じになるように、各茶碗に少しずつ注ぎ分け、最後の1滴まで注ぎ切ります。

※2煎目からは熱めの湯で、抽出時間は短く！
※2煎目をおいしくいれるために、急須の中に残し湯をしない。