

入間市版

狭山茶の

いろは

「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」とうたわれる銘茶「狭山茶」。埼玉県内や一部の東京都内で生産されるお茶の呼称です。そして、「入間市といえば狭山茶」のイメージもすっかり定着。各種の品評会で最高賞の受賞者を輩出するなど、品質の高い茶づくりが自慢です。でも、そもそも、どうして入間茶じゃなくて狭山茶なの？ どうやって作っているの？ せっかく狭山茶どころ入間市に住んでいるのに、知らずにいることも案外多いかもしれません。

この小冊子では、今さら聞けない、狭山茶の基礎知識から、狭山茶をめぐる最新のトピックまで、いろはかるた風に幅広く楽しくご紹介します。飲んでおいしく、知って楽しい狭山茶の世界へ、いざ出発！



この冊子は、『広報いるま』平成29年7月1日号・8月1日号に特集記事として掲載した「狭山茶のいろは」「続 狭山茶のいろは」に、加筆・修正の上、抜き刷り・合本したものです。



い

入間市が主産地

【い】現在の「狭山茶」は、江戸時代後期に地域の宮寺地区で始められた茶作りが直接の起源。入間市は、昭和41年の市制施行以来、埼玉県内最大の狭山茶産地であり続けています。



ろ

六次産業

【ろ】狭山茶は、全国的にも珍しい「自園・自製・自販」が特徴。市内の茶農家の多くが、自家の茶園で栽培した茶葉を自家の工場で製造加工し、自家の店舗で販売するまでを一貫して手がけています。茶産地としては比較的規模の小さい狭山茶産地で、収益性の高い業態として構築されてきた独特のスタイルです。近年、一次・二次・三次産業を一貫して行う産業形態は「六次産業」と呼ばれ、注目されています。



ほ

【ほ】茶は、温暖多雨な環境に生育する照葉樹。埼玉県は、茶の栽培が経済的に成り立つ産地の北限地帯に位置します。一番茶の摘採時期が他産地より遅く、年に1〜2回しか収穫できません。その分、寒さに耐えた肉厚の茶葉を原料として、強い蒸しと火入れ加工で、甘く濃厚な味の茶に仕上がるといわれています。

北限地帯で茶づくり



日本の主な茶産地

は

発酵させるか させないか

【は】緑茶も紅茶もウーロン茶も、全て茶の葉からつくられます。茶葉に含まれる酸化酵素の働きにより、発酵（酸化）させたものが紅茶、発酵させないのが緑茶、その中間がウーロン茶です。酸化酵素は熱に弱いので、緑茶は、摘んだ茶葉をすぐに加熱して酸化酵素の働きを止めてつくります。



緑茶



ウーロン茶



紅茶

へ

変化する 茶葉

【へ】茶の葉は、摘んでから加熱せずに時間をおくと茶色く変化し、花のような香りがしてきます。



と

鳥といえば…

【と】入間市の鳥はひばり。春になると茶畑の上で盛んにさえずる姿が見られます。市のマスコットキャラクター「いるティー」もひばりの男の子。



に

新妻のお茶



【に】この地域では、披露宴の席の最後に新婦が客にお茶をふるまう「嫁のお茶」という風習が受け継がれてきました。

ち

中国がふるさと

【ち】植物としての茶の学名は Camellia sinensis (カメリア・シネンシス) とい、中国のカメリア(椿)の意。中国南部が原産地と考えられています。



り

林立する防霜ファン

【り】収穫前の遅霜は、茶農家の大敵。防霜ファンは、地上6〜7m付近の温かい空気を、地表面近くの冷たい空気層に吹き下ろすことで霜を防ぎます。





ぬる目のお湯で

【ぬ】高級なお茶ほどお湯の温度を下げていれると、うまみを存分に味わえます。

ぬ

を

をとめの おしごと

【を】今も昔も、茶摘みに活躍するのは女性。



わ

若い力で 魅力を発信

【わ】若手茶業者が集まって結成したグループ「茶人」。各種のイベントや子ども達へのおいしいお茶の入れ方指導などを通じて、狭山茶の魅力を拡散中！



る

ルーツは お寺

【る】県内の茶産地としては、「河越茶」「慈光茶」などが中世の文献に見られ、狭山茶のルーツと考えられています。いずれも当時有力な寺院として知られた無量寿寺（現在の中院・喜多院の前身／川越市）・慈光寺（ときがわ町）などの所在地です。中院の境内には「狭山茶発祥之地」の碑があります。



慈光寺の境内には現在も茶園があるほか、山内のいたるところに茶の木が見られます。山門へ続く参道脇にも茶の木が多数。

か

カクガリか、 カマボコか

【か】近年少なくなってきた可搬式摘採機（茶刈り機）。乗用の機械が主流となり、茶畑のうねの形もカマボコ形から角刈り風が変わってきています。



よ

吉川温恭

1767〜1846

【よ】二本木村西久保（現・宮寺）の宮大工。坊村（現・東京都瑞穂町）の村野盛政と共に、「蒸し製煎茶」の技術を関東に初めて導入して茶作りを復興させ、今日につながる「狭山茶」の歴史を切りひらきました。今年が生誕250年に当たります。



宮寺の出雲祝神社にある重関茶場碑。一度は途絶えた茶作りが再び始まったことを記念して、天保3（1832）年に建てられました。

た

高林謙三

1832〜1901

【た】現在の日高市出身の医師。47歳から70歳まで製茶機械の発明改良一筋に歩んだ「近代製茶機の祖」。日本の特許第2号〜4号までは高林の製茶機械です。その後明治31（1898）年に発明した高林式粗揉機は人気を博し、現代の粗揉機にもその基本動作が応用されています。



れ

連覇記録 更新中

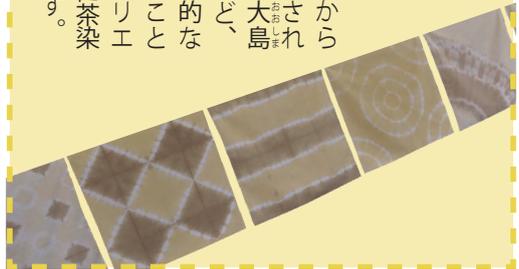
【れ】全国手もみ茶品評会で、入間市は通算17回、12年連続産地賞を受賞。個人でも最高賞である農林水産大臣賞を5年連続受賞。入間市手揉狭山茶保存会のみなさんのたゆみない努力と協力が、名実ともに日本一の手もみの技術を支えています。



そ

染める

【そ】お茶は古くから染料としても利用されてきました。飯能大島^{いひま}の紬や野田双子織^{のたごし}など、市を代表する伝統的な織物に用いられることも。文化創造アトリエアミーゴでは手軽に茶染めの体験ができます。



つ

土に注目

【つ】茶畑が集中的に広がる金子台。関東ローム層（赤土）が10メートル以上と、「武蔵野台地」の中でも最も厚く積もった場所です。このローム層の下には、砂や石ころの層（砂礫層）があり、水はけの良いのが特徴。茶の栽培に適した水はけの良い土壌条件の場所なのです。



な

夏も近づく 八十八夜

【な】毎年、市役所を会場ににぎわいを見せる八十八夜新茶まつり。来場者が茶摘みを楽しむ茶園は、昭和49年の市役所落成の際に、当時の市長三吉道雄氏の発案により整備されたもの。昭和52年から茶摘みも開始されました。現在では、小学生の茶摘み体験などにも利用されています。茶園を見下ろす三吉氏の胸像も満足ぞう。



昭和52年の八十八夜新茶まつり

ら

来年、実になります

【ら】秋になると開花する茶の花。同じ頃、枝に実がなっているのが見られますが、これは前年咲いた花が結実したもの。茶の花は、1年かけて油分を豊富に含んだ実になります。現在、茶の木は挿し木で増やすので、繁殖のために結実させる必要はありません。可憐な茶の花ですが、茶農家では栄養が葉の方に十分届くよう、花が咲かないように栽培管理します。



茶の花と実 J.C.Lettsom "The natural history of the tea-tree" 1772年(入間市博物館所蔵) 挿図

ね

熱に弱い 酸化酵素

【ね】緑茶を作るには、酸化酵素の働きを止めるために、摘み取った茶葉を素早く加熱します。煎茶発祥の地中国では、鉄の釜で炒って加熱しています。



む

蒸してつくる

【む】江戸時代初めごろ、中国から伝えられた煎茶は、釜で炒って作る「釜炒り製」でした。これを江戸時代中ごろに日本で改良し、蒸してから揉んで作る「蒸し製煎茶」が誕生しました。狭山茶はもちろん、現在日本で作られる緑茶の大部分は蒸し製煎茶です。



う

「運」が開ける 人間の狭山茶

【う】「いるま」の地名には、その昔、人々を困らせた魔物を弓の名人が射落とした場所、という意味で「射留魔（いるま）」と呼ばれるようになったという伝承があります。また、「朝茶はその日の難逃れ」といわれるように、お茶は古来より身体に良く、縁起の良い飲み物とされてきました。良いことづくめの人間の狭山茶は、まさに「開運緑茶」。自分で飲んでも良く、贈り物にも良く。



お

音頭で 踊ろう

【お】狭山茶の歌もいろいろ。仕事歌として歌い継がれてきた狭山茶造り唄などのほか、昭和期に宣伝のために作られた歌のレコードなども残されています。「茶ッ茶小唄」や「狭山茶音頭」など、振り付けのついた歌は盆踊り会場で踊られることも。



の

「農業遺産」を 目指しています

【の】「六次産業」で紹介したとおり、狭山茶産地の特色は、「自園・自製・自販」のスタイル。園ごとにこだわりの味わいを生み出し、消費者と直接対面して販売まで行うのが主流です。その中心地、入間市を含む狭山茶産地（所沢市・狭山市・飯能市・日高市ほか）や、埼玉県などが中心となり、7月26日に「狭山茶農業遺産推進協議会」が発足。狭山茶の「農業遺産」認定を目指して、本格始動しました。



く

国登録 有形民俗文化財

【く】平成19年、入間市博物館アリット所蔵の「狭山茶の生産用具」255点が、他の茶産地に先駆けて国登録有形民俗文化財になりました。長年にわたり多くの市民から寄贈していただいた茶の栽培と加工に関する用具の貴重なコレクションです。各工程で使う道具が幅広い年代にわたり網羅的に収集された点も評価されています。現在その一部がアリットで展示されています。



ま

まんがの まんじゅう

【ま】入間市出身の2人の漫画家がコラボした作品（入間市が舞台！）に登場する狭山茶を使った架空のまんじゅう「いるまんじゅう」。商品化してほしい、と市内の中学生が市長に送った手紙がきっかけとなり、商品化が実現しました。今では入間市名物としてすっかり定着。



手紙を送った
カビー・アレクスイーさん

や

屋根を かけると…

【や】新芽の出る頃、茶園に覆いをして日光を遮ると、うまみや甘みが強く、緑の濃いお茶を作ることができます。また、保温効果により霜の害を防いだり、育成を早めたりする効果もあります。そもそも抹茶や玉露を作るための手法ですが、市内でも特に高級茶用の畑などで見かけることがあります。



【おことわり】

- ※ 「い」～「ま」は、平成29年7月1日現在、「あ」～「ん」は8月1日現在の情報を掲載していますが、一部加筆・修正した箇所があります。
- ※ 現代仮名遣いがない文字は省いていますが、「をとめ」の「を」は旧仮名遣いを用いています。



け

研究所、
あります



現在の入間市役所の場所にあった埼玉県茶業研究所。昭和46年に現在地に移転



カラー写真：現在の埼玉県茶業研究所

【け】市内上谷ヶ貫にある埼玉県茶業研究所は、茶の栽培・製茶技術や品種改良などの研究を行う県内唯一の機関です。昭和3年に入間市の前身の一つである豊岡町に設立されたのが始まりです。その後、移転や名称・組織の変更などを経て現在に至ります。入間市役所は、茶業研究所の跡地に建っています。

ふ

深蒸し

【ふ】蒸す時間を普通の煎茶よりも2〜3倍ほど長く、60〜120秒蒸したお茶が「深蒸し茶」。長く蒸すことで渋みが抑えられて甘みが増し、葉が細かくなるので、いれた時には濃い緑色に。狭山茶の主流はこのタイプ。

蒸機へ送られる茶葉

こ

紅茶や
コーラや…

【こ】二番茶の利用拡大は狭山茶業にとっても大きな課題。近年、この二番茶を利用した紅茶の製造に取り組む生産者が増え、「和紅茶」ならではのやさしい味わいと香りにファンも増えていきます。四番茶を利用した狭山茶コーラも人気です。



て

手もみの
技

【て】製茶は、茶葉に75〜80%含まれる水分を4〜5%まで乾燥させていく作業です。手もみ茶では、焙煎と呼ばれる乾燥台の上で、蒸した茶葉を5時間ほどかけもみ、乾燥させます。手もみの各工程は、そのまま機械製茶の基礎となっています。



でんぐり



葉ぶるい



もみ切り



回転もみ

え

江戸へ

【え】江戸時代後期、吉川温茶らによって復興された狭山茶。その販路は江戸の山本嘉兵衛（山本山）らの茶商でした。文政2（1819）年6月に、初めての取り引きが行われ、宇治などの高級煎茶にも劣らない品質と評価されたものもありました。大消費地への販路を得て、本格的な茶産地としての地歩を固めていきました。



浮世絵（山本茶店前美人）歌川国芳画 入間市博物館蔵
日本橋の山本山の店先を描いた作品。山本嘉兵衛が宣伝用に描かせたものと考えられます

あ

アリットで 学ぶ狭山茶

【あ】入間市博物館A-LI-T（アリット）は、全国でも珍しいお茶の博物館。狭山茶はもちろん、世界各地のお茶のことも幅広く資料を収集し、調査研究を行っています。煎茶道具やお茶の浮世絵コレクションも充実。公開講座A-LI-Tお茶大学やさまざまな体験事業を通じて、お茶について楽しく学べる機会も提供しています。学校との連携も充実。



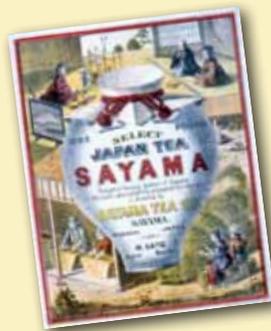
▶大坂城に利休が建てた茶室（原寸大復元模型）



田能村竹田ゆかりの煎茶道具（江戸時代）

さ

「狭山会社」から 「狭山茶」



「狭山会社」輸出茶用ラベル
繁田昌利氏蔵

【さ】明治8（1875）年、製茶業者30名によって黒須村（現・入間市）に設立された狭山会社。外国商館を通さず、日本人だけでお茶の直輸出を行う日本初の会社でした。活動期間はわずか8年余りでしたが、この狭山会社によって「狭山茶」の名称とブランドが確立したのです。

き

急須でいれる

【き】煎茶をいれるのに欠かせない道具。急須。江戸時代に中国の湯わかしをヒントに日本で発明された道具と考えられています。入間市では、窓口で婚姻届を出した方に急須と狭山茶をプレゼントしています。



ゆ

輸出の 歴史

【ゆ】幕末の開国後、茶は生糸に次ぐ主要な輸出品でした。狭山茶もアメリカなどへ輸出され、砂糖やミルクを入れて飲まれていたそうです。



め

名人芸

【め】毎年全国手もみ茶品評会でも高い評価を得ている手もみ狭山茶。味や香りはもちろんのこと、針のように細く美しく仕上げられたその姿は、さながら「味わう工芸品」です。



み

実から 地図記号

【み】茶の実の中には1〜4個の種が入っています。茶園を示す地図記号「…」は、この茶の実をかたどったものです。茶業が国の重要な産業であったことを背景に、明治時代に定められました。



し

小学生も お茶づくり

【し】入間市では、全ての小中学校で「狭山茶とふれあう教育」を実践。小学校では、地場産業としての狭山茶を体験や博物館見学などを交えて学びます。写真は市役所茶園での茶摘み。学校でのお茶づくりに使います。



ひ

品種いろいろ

【ひ】米に「シヒカリ」などの品種があるように、茶にも品種があります。全国で最も多く栽培されている品種は「やぶきた」。埼玉県でも7割近くを占めます。優れた性質を持った茶の木を品種として増やすためには、茶の木に自然に実った種からではなく、挿し木で増やします。県茶業研究所では、多様な性質の茶の木同士を交配し、長い年月をかけて品種の育成を行っています。現在、「やまかおり」「ふくみどり」「おくほるか」など10品種が埼玉県育成成果として登録されています。



も

もまない狭山茶



【も】抹茶は、蒸した茶葉をもまらずに乾燥させて作ります。スイーツなどの新需要に対応し、県茶業研究所では、今年度から抹茶製造設備の整備に取り組み計画です。博物館では、慈光寺の茶葉で中世の抹茶再現実験に挑戦中。

す

スイッチON!



【す】現在、通常の製茶は自動化された機械で行われます。それでも、生葉の状態、当日の気象条件などに合わせ、さまざまな調整が行われます。手もみで培った勘や経験もものをいいます。

各茶葉の組合せもみも大量の茶葉を基本に置き換えていく。手もみは基本的に機械による自動化された工程が順次処理されています。

せ

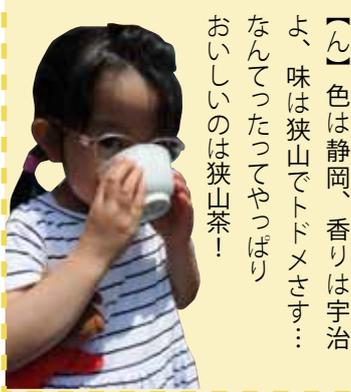
背筋をのばして

【せ】「狭山茶とふれあう教育」の一環として全中学校で実施されている「盆点前」の授業。茶道の先生の指導で、茶の湯の精神と作法を学びます。仕上げに生徒が自らの点前でおもてなしする授業も。



ん

ん、おいしいね。



【ん】色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でトドメさす…なんてったってやっぱりおいしいのは狭山茶!

取材協力・写真提供 (敬称略・順不同)
カビー・アレクシー 繁田昌利 比留岡嘉章
文字山保雄 東町小学校 東町中学校 入間市茶業協会 入間市手採狭山茶保存会 入間市博物館アリット 入間市博物館ボランティア会 (八木手採み狭山茶道場) 育木園 (一社) 埼玉県茶業協会 埼玉県茶業研究所 茶人 都幾山慈光寺 豊岡小学校 灸中島園 (株)増田園本店 入間市文化創造アトリエアミーゴ



狭山茶のことをもっと詳しく知りたくなったら…



改訂版 『狭山茶の歴史と現在』博物館アリット、市役所市政情報コーナーで販売中 (300円)

