

入間市の楽しみ方って、
ショッピングだけかな？って思っていたけど、
今日はぐるりと町を巡ってみたら
美味しい、楽しい、
かわいい／おしゃれが盛りだくさんの
新しい出会いがありました

のたび

美味しいものも食べたい、いつもとは違うおみやげも
買いたい、SNSにあげる「映え」も欲しいと、よくばりな
私たち。

兎にも角にも、まずは「入間市といえば狭山茶でしょ！」
と、数あるお茶屋さんのどこに行こうかと、新芽の鮮やか
な黄緑色が目の前に広がる茶業公園で作戦会議！

これから始まる入間めぐりの前に、お茶のスッキリ
とした後味が特徴的な「狭山茶コーラ」と、入間市の
マスコトキキャラクター「いるティー」の焼印がかわいい
「狭山茶どら焼き」で腹ごしらえ！

今日も食べ過ぎちゃうかも…と、ちょっとだけ心配
しつつも、それはいつもの事と自分に言い聞かせる事に
して、さあ、美味しい、楽しい、かわいい／おしゃれが
盛りだくさんの旅のスタートだ！

山梨女子がレポートする
オススメの入間の旅





撮影時に限りマスクを外しておりますが、店舗ではコロナウイルス感染症対策をしっかりと行っております。

入間市は狭山茶の主産地！

狭山茶は私たちの日本茶のイメージを変えてくれました。

Recommended
SPECIALTY

池乃屋園

埼玉県入間市西三ツ木59 ☎04-2936-0639
定休日・無休 営業時間・9:00-18:00

おすすめの特産品

「よし！家に帰ってから早速試してみよう！」
はじめて飲んだ狭山茶は私たちの日本茶に
対するイメージを変えてくれました。

「狭山茶の茶葉は、寒い冬を乗り切るために
栄養、すなわち美味しさを閉じ込めます。その
美味しさの詰まった肉厚の茶葉を高温で深蒸
しするので、香り高く、コクのある味わいにな
るんです。また、入間市では茶葉を自園・自製・
自販するお茶屋さんが多いので、それぞれの
特徴のある色々な味が楽しめるんですよ。」
コーヒーストップ巡りみたいに、自分の好
みの香りと味わいを求めてお気に入りのお茶
屋さんを探すのって、なんか新鮮！

「狭山茶を今までに飲んだことがないの
ら、飲んだ瞬間に、いわゆる日本茶に対するイ
メージが変わりますよ」と、特別なお茶を淹れ
ながら話してくれたのは、池乃屋園の茶師で、
全国的にも珍しく製造技術及び茶審査技術の
両部門で農林水産大臣賞の獲得経験のある、
日本茶インストラクターの池谷英樹さん。

色鮮やかなお茶を飲んだ瞬間に、口の中に
広がる爽やかな香りと喉を通った後に残る深
みのあるコクは、「えっ！これ本当にお茶？」
と疑ってしまうほど、今まで飲み慣れたもの
とは全く別物！「スゴイ、コクでしょ？」と問
いかける池谷さんに私たちはうなずくのみ。



撮影時に限りマスクを外しておりますが、店舗ではコロナウイルス感染症対策をしっかりと行っております。

山梨出身のシェフが提供！

そのときに最良の食材を使ったカジュアルフレンチ

茶蔵-SAKURA-

埼玉県入間市豊岡1丁目12-20 増田園本店2階 ☎04-2962-2000
定休日・日、祝日 営業時間・ランチ11:30~15:00、ディナー18:00~21:00 [完全予約制]

Recommended
LUNCH

おすすめのランチ

お魚料理は、さわらのソテーソーススタブナード。ふつくらとソテーされた旬のさわらをオリーブ、アンチョビ、んにく、ハーブのソースで、一度揚げてから焼いた付け合せの入間産の人参はとても甘くて、濃厚なソースを付けて食べるとクセになります。お肉料理は、ハンガリー産マダグレ鴨ソースポワプルー。マダグレ鴨は赤身と脂のバランスがよく、パサつきがないのでいくらでも食べられちゃいそう。お楽しみデザートは、食べられるように加工された狭山茶の茶葉を使ったブランマンジェ。お茶マンジェをさやま紅茶で。どれも本当に美味しく、お腹いっぱいです。ごちそうさまでした。

ランチに選んだのは入間市役所近くのフレンチレストラン「茶蔵-SAKURA」さんの「茶蔵満喫ランチコース」。ランチにフレンチのコースなんてちょっと贅沢かなと思いつつも、せっかくだから贅沢したいというのも女心。「茶蔵のコンセプトは気軽な気持ちでフレンチを楽しんでもらうこと。季節にあわせて、そのときに最良の食材で料理を提供しています。また、できるだけ地元入間の食材を使うようにしています。」と話してくれたシェフの志田悠記さんは、なんと山梨出身！偶然の出会いにビックリ！
今回のコースメニューは、入間産ののらぼう菜と炙った鯛を、新玉ねぎの甘いムースと狭山茶のソースでいただく前菜に、エビの果汁とトマトの酸味が相性抜群で最後に鼻から抜ける爽やかなハーブの香りが特徴のスープ。毎朝レストランで焼いている自家製パンを浸して食べるのがオススメです。



撮影時に限りマスクを外しておりますが、店舗では新型コロナウイルス感染症対策をしっかりと行っております。

憧れのライフスタイルを発見！

米軍ハウスを再整備したお洒落なレジデンス

ジョンソントウン

埼玉県入間市東町1丁目6-1 ☎04-2962-4450(事務局)
定休日・各店舗による 営業時間・各店舗による

タウソンの内では、かわいいワンちゃんを連れて来ると話かけてみたら、なんとここに住んでいるという驚きの事実！ジョンソントウンがテナント複合型賃貸住宅だったとは…。お洒落すぎるライフスタイルに憧れない理由はありません。

来たときの楽しみにしようっと！
ただ、流石に今日は食べられないから、次にクリムソーダまで水色！ご飯も美味しそう
「エアーマン」さん。販売しているフライングディスクは、用途別に素材やサイズも違ってカラフルでお洒落。カスタムオーダーにも対応しているので、今度作ってもらおうかな。次に行ったのは、他のお店には置いてないようなイギリス雑貨を主に販売している「コッツウォルズ」さん。かわいい雑貨がいっぱいありすぎてどれを選んでいいか迷っちゃった！
ショッピングを楽しんだら、ちよつとお腹が空いてきた(笑)ということで、「マルクブラン」さんへ。可愛い手作りのクッキーが乗った焼きたてのクレープはとってもモチモチ。店内ではペット用のおやつも販売していて、ペットと一緒に遊ぶ時間も楽しめちゃいます。締めを求めて行ったのは、「貝殻喫茶」さん。水色で統一されたお店が素敵で、

Recommended LOCATION

おすすめの場所

いつもとは違うお土産を買って帰ろうと、スマホで検索していたら、国道463号沿いにジョンソントウンを発見！これは行くしかない！と行ってみると、そこはまるで外国のような町並み。米軍ハウスを再整備したというタウン内には、お洒落なお店がいっぱいあって、しかも映え要素満載！



お茶も歴史もとっても深い！

旧石器時代からの入間市の歴史を知ってみよう

Recommended
FACILITY

おすすめの施設



入間市博物館ALIT

埼玉県入間市二本木100 ☎04-2934-7711
休館日・月曜日、第4火曜日（詳細はHP参照）
開館時間・9:00-17:00

一日旅しただけで、入間市のことを大好きになった私たち。入間市のことをもっと知りたいと思って、歴史にふれに「入間市博物館ALIT」へ。

常設展示されている入間市で発掘された数多くの土器や道具をに目を奪われていると「入間市には旧石器時代から人が住んでいた形跡が残っているんですよ。」と学芸員の津久井浩一さん。その歴史の深さにビックリ！

館内には他にも加治丘陵の森を再現したジオラマや、日本固有種のゾウの仲間である、アケボノゾウの足跡化石を展示しています。

また、入間市の自然環境や地質や、繊維産業が盛んだったころの、養蚕・機織りに関する道具や民俗行事について。また、お茶処入間市ならではの世界・日本・人間のお茶の歴史を紹介する展示などがあります。

どうして入間市でお茶産業が発展したのかは知ってみる価値大です！その内容については行ってみてのお楽しみです。



定番のショッピングはあえて後回しにして、入間市を楽しんじゃおう！というのが今日の旅のプランだったけど、どこもとっても楽しくて、気づいたらあっという間に一日が終わっちゃった。ほかのお茶屋さんにも行きたいし、ジョンソンタウンも制覇したい、美味しいものだって、もっと食べたいからあと何回行く？なんて話をしてたけど、
*1時間ちょっとで着くから何回行ってもいいよね！って(笑)
次の休みにまた来よう！
今度はどこに行ってみようかな。

※甲府南ICから入間ICまでのおおよその所要時間です。

輝けるひとつの時代があった。 旧石川組 製糸西洋館

甲州千秋 / 文
text : Chiaki Kosyu
久保田陽一 / 撮影
photograph : Youichi Kubota

■場所 埼玉県入間市河原町13-13
■建築 大正10年上棟
大正11年から12年頃竣工
■区分 国登録有形文化財(建造物)

▲1階玄関ホール 重厚な造りのホール。天井は型押し鉄板で格天井風のデザイン。2階へ続く階段の柱や手すりは、一本の木から彫り残す技法で造られている。カーブしている部分も曲げたのではなく、年輪が切られていることから、一本の木で貫注に造られたものだとわかる。柱部分は製糸会社らしく糸を束ねたようなデザインが施されている。西洋館を代表する造形美。

入間市河原町。車が途切れることなく行き交う国道16号沿いに、まるでタイムスリップをしたかのように思える西洋館が姿を見せる。重厚な品格を漂わすこの建物こそ、入間市の歴史文化を象徴する建造物のひとつ、「旧石川組製糸西洋館」である。

混乱の時代を 懸命に生きた

最盛期には国内第6位の輸出货量を誇った石川組製糸の創業者・石川幾太郎が生まれたのは安政2年(1855)。それはペリーの浦賀来航(1853)、日米和親条約の締結(1854)に続く年であり、まさに幕末のさなかであった。幾太郎幼少期の日本は混乱期であったが、五男三女の兄弟姉妹の長男として、家計を助けるために懸命に働き、なおかつその合間には教養を身につけるべく熱心に学んでいたという。日米修好通商条約締結(1858)によって、その翌年に開港された横浜が欧米諸国との貿易港として発展し、お茶や生糸の輸出も増大していたことから、結婚後、一度は茶業進出も図ったが失敗に終わった幾太郎は、次第に製糸産業に関心を持つようになっていった。

石川組製糸創業 時代の潮流に乗る

明治26年(1893)石川組製糸創業。当初は小規模な座繰り(ざぐり)と呼ばれる手工業でスタートしたが、翌年には機械を導入



PanoramaVR



▲食堂 嵌板と漆喰のパネル天井は幾何学模様が印象的。天井の周囲に配された透かし彫りと、照明器具の金属部分の模様を同じにして統一感を演出。細部までデザインのごたわりが感じられる。調度品も創建当時のもの。

QRをスマートフォンで読み込むと旧石川組製糸西洋館の食堂を360°観覧できるパノラマ画像を体験できます。



▲旧石川組製糸西洋館 外観

迎賓館として 「西洋館」を建設

全国有数の製糸会社へと成長した石川組製糸は、海外から当地を訪れる貿易商を招く

して機械製糸へと転換。日清戦争（明治27年～28年）、日露戦争（明治37年～38年）による好景気を受け、事業は飛躍的に発展していった。好調な業績を支えたのは、幾太郎の参謀役といえる弟の龍藏をはじめとする兄弟姉妹や親族の寝食を忘れての働きだった。キリスト教を信仰していた石川家にはキリスト教精神を根本とした家訓もあり、家族が仲良く力を合わせることはもとより、工場従業員に対しても慈愛ある雇用形態であったという。時代の潮流に乗り、人を育て、力を合わせ懸命に働いたからこそ成功だったといえる。

ため、迎賓館として「西洋館」を建設した。それは外国人に侮られることのないよう贅を尽くし、会社の権威を示すものでもあった。西洋館は大正10年（1921）に上棟式が行われ、大正11年から12年頃に竣工したと考えられる。棟札に記された上棟の日付は大正10年7月7日。奇しくも七夕である。製糸業と織姫をかけたのかは知る由もないが、そうかもしれない……と思うのも一興だ。

建設にあたって設計を任されたのは、東京帝国大学（現・東京大学）で西洋建築を学んだ建築家、室岡惣七。近隣（現・狭山市）の出身である室岡を幾太郎が抜擢したのではないかとされている。棟梁は寺社建築や川越まつりの山車の改修など、幅広く手がけていた川越の宮大工、関根平蔵が務めた。随所に和洋の様式が混在する西洋館は、洋の知識と感性を有する室岡と、関根の匠の技と精神の融合



▲1階応接室 折り上げの小組格天井は格式の高さを表すもので、来客を最高のもてなしで迎えたい気持ちが込められている。壁の絹織物の縁取りがあるクロスは創建当時のもの。床の中央部は一段高く、当時のペルシャ絨毯が敷かれている。

QRをスマートフォンで読み込むと旧石川組製糸西洋館の応接室を360°観覧できるパノラマ画像を体験できます。

PanoramaVR



◀2階大広間 天井は折り上げ格天井で、床の赤い絨毯の下はコルク敷きになっている。舞踏会などが催される際には衝撃吸収効果も得られたであろう。四君子(梅・蘭・竹・菊)をモチーフとしたステンドグラスが空間に映える。菊の代わりにお茶の花と実であると思われるデザインになっているのが、お茶の産地にふさわしい。四君子をモチーフにしたステンドグラスは日本にわずか3例しかない。

度重なる不運と不況 石川組製糸解散へ

により実現した建物であると言えるだろう。木造二階建ての本館に平屋の別館が付属する造りで、外観壁面は化粧煉瓦(タイル)で統一。外観は全体的に洋風意匠でまとめているが、正面に入母屋屋根のポーチを設けるなど、和風意匠も見取れる。建物内部は、天井装飾、壁の素材、床の寄木細工、照明器具から調度品に至るまで、部屋ごとにさまざまな趣向が凝らされている。木目の表情を生かしたドアや壁の見事な仕上がりは、木材を知り尽くした宮大工の細やかな感覚と技の賜物だ。きつとデザイナーである室岡と、建築を任された関根の妥協なきやりとりが交わされたに違いない。気品に満ち溢れたこの美しい館を訪れた外国商人たちの感嘆の声が聞こえてくるような気がする。

西洋館が建設された頃は、石川組製糸の絶頂期であった。しかし、大正12年(1923)9月1日に首都圏を襲った関東大震災により、横浜港で船積みを待っていた石川組の生糸1000梱(約33・75トン)が焼失。その後、生糸相場の暴落や、資金繰りの逼迫もあり徐々に経営は悪化していった。それに追い討ちをかけるように、大正14年に、創業時から幾太郎の右腕として経営を支えてきた弟龍蔵が死去。昭和に入ると金融恐慌、世界恐慌による打撃、さらに化学繊維(レーヨン)の登場もあり、経営は深刻な事態へ陥っていった。そんな中、昭和9年に豊岡町(現・入間市)の製糸王



▲2階貴賓室 主客の宿泊に使われた。金泥、銀泥で雲を描いた絹布の天井が美しい。壁は綿を入れた布田張りて表面は絹織物で覆われている。



▲1階客室 鏡天井で周囲に歯飾りの装飾。床周りの寄木は矢羽根模様。ステンドグラスの照明も雰囲気が良い。



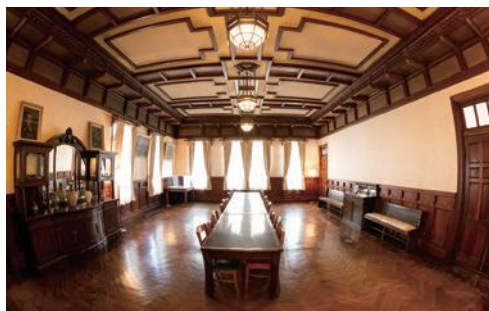
▲2階東・西和室 東西和室の間には川越の名工・野本民之助義明による透かし彫りの欄間がある。江戸琳派を代表する絵師・酒井抱一の絵をもとに川の流れを表現した欄間は、落ち着いた中に繊細な匠の技が見て取れる。進駐軍により床の間がクローゼットに変更された痕跡も残っている。

入間市の歴史を物語る象徴

として名を馳せた幾太郎も、事業の今後を案じながら亡くなった。享年79歳であった。そして、幾太郎の死から3年、昭和12年(1937)に石川組製糸は解散。44年の歴史に幕を下ろしたのである。

昭和16年(1941)、西洋館は陸軍士官学校校長の宿舍となった。太平洋戦争後には、陸軍士官学校が進駐軍(米軍)のジョンソン基地となったことから、西洋館は接収され、高級将校の住まいとして使われるようになった。そのため、和室の床の間がクローゼットになったり、ペランダがキッチンになるなど、何か所か改造されることとなる。しかし、このような改造を受けながらも、創建当時の形状を今に残している西洋館。押し寄せる歴史の波の痕跡を垣間見ることにも、意味があるように思える。昭和33年(1958)に米軍から返却されて以降、石川家により大切に管理・維持されてきた西洋館は、平成13年11月に国の登録有形文化財(建造物)に指定され、平成15年に石川家より入間市に寄贈され現在に至る。そして令和3年には、上棟から100年の節目の年を迎えた。

西洋館もまた、時代に翻弄された。しかしその威風堂々たる姿を見ていると、ひとつの文化を花開かせたと言っても過言ではない幾太郎と、石川組の人々の誇りを感じる。かつて彼らが築き上げた輝けるひとつの時代。その象徴である西洋館は、後世に伝えていきたい入間市の歴史を、美しい情景とともに物語っている。



旧石川組製糸西洋館

公開日は不定期
公開時間10時~16時 料金(一人)一般200円 団体(20人以上)160円
※中学生以下無料 その他免除規定あり
※公開日・イベント情報等は、西洋館公式Facebookをご覧ください
※お問い合わせ 入間市博物館 TEL 04-2934-7711(代)



▲南側の高台から旧石川組製糸西洋館と入間市街を望む。

ひとつひとつお茶には物語がある。
「狭山茶」がそう教えてくれました。

狭山茶

Sayamacha

日本三大銘茶のひとつ「狭山茶」の主産地、入間市をたずねて。

狭山茶は「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」とうたわれる日本三大銘茶のひとつ。狭山茶とは、埼玉県西部地域を中心に生産されるお茶の総称で、入間市はその主産地です。圏央道入間ICで降りてしばらく走ると、目の前に広大な茶畑が見えてきます。住宅やビルが立ち並ぶ風景のすぐ近くに、こんなに美しい茶畑があるとは新鮮な驚きがありました。霜の被害を防ぐための扇風機「防霜（ぼうそう）ファン」が多数設置されているのも印象的。聞けばこの地域は1月末から2月の厳冬期の早朝は氷点下に達することもあるそう。その厳しい寒さを耐え忍ぶお茶の樹は丈夫で、葉は肉厚に育ち、その味は強く濃厚で深みがあり、その中に、まろやかさ、旨み、甘みが凝縮されています。

今回、そんな狭山茶の魅力を教えてください。江戸時代から茶業を営む「大西園製茶工場」の14代目であり、手もみ茶業界で全国初となる「永世茶聖（えいせいちゃせい）」の称号を授与された中島 毅さんです。

伝統技法『狭山火入れ』と、丹精こめた畑の管理

「味の狭山として定評がある理由のひとつが『狭山火入れ』という昔な

がらの技法です。狭山火入れとは、コーヒーに例えるなら焙煎するような感じで、仕上げの段階で少し火を強くして、お茶を下からあぶり、独特の香ばしさを生み出すことができます。継がれてきたものです。また、温暖な産地が年に何回も収穫するのに対し、冷涼なこの地域は年に1回、多くても2回しか収穫しないことも特徴です。つまりほとんどが一番茶なのです。葉を採られることで樹にはストレスがかかりますが、狭山は収穫回数が少ないので、次の新茶シーズンに向けた準備期間を長くとることができます。その間に畑をしっかりと管理することで、お茶の樹は十分栄養素を蓄えることができます。しかしながらそれは簡単なことではありません。植物とは会話はできませんので、私たちはお茶が何を求めているか自分で判断しなければなりません。雨量、温度、湿度、日照りなどの気象状況を見極めながら畑を管理していきます。本年に毎年が1年生という感じでやっています。

作り手の思いに触れながら、お茶を愉しむ。

「狭山茶の産地は、自分の畑で育てた茶葉を、自社の工場で製造加工し、自らの店舗で販売まで行う、一貫した経営（自園・自製・自販）が多く、これは全国的にみてもめずらし

中島さんに教えていただいた おいしいお茶の淹れ方

ポットのお湯を湯のみに移して冷めます。こうすることで、お湯を適温にすると同時に、計量と茶器を温めることができます。

お湯を冷ましている間に、急須に茶葉を入れます。1人分の茶葉は、約2g~3g(小さじ1杯程度)です。



冷ましたお湯を急須に注ぎ、ふたをして30秒~1分蒸らします。この時、急須のふたの穴は、お茶が注がれる出口の方に合わせます。そうすることで、お茶がうまく対流します。急須を振ると雑味が出るので静かな状態で待ちます。

ひとつの器にいっぱい注ぐのではなく、少量ずつ「まわしつき」と呼ばれる作法で注いでいきます。2杯なら1→2→2→1と繰り返すことで、お茶の量と濃さが一定になります。最後の一滴までしぼり切るのがポイントです。



注ぎ終わったら、急須のふたを開け、注ぎ口の方に寄った茶葉を中心に寄せてから、ふたを少しずらしておきます。こうすることで中が蒸れずに二煎目も美味しくいただけます。



“一番大切なのは、相手のことを思って淹れること。その気持ちがあれば、気づかぬうちに、美味しいお茶を淹れることができますよ”

茶園情報

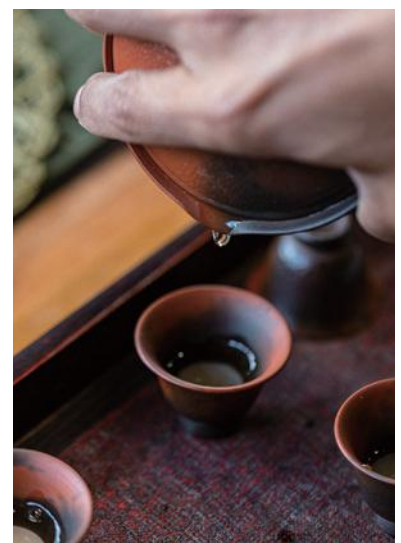
大西園製茶工場

〒358-0034 埼玉県入間市根岸 259
TEL.04-2936-1620 FAX.04-2936-4741
営業時間 AM10:00 ~ PM6:00
MAIL info@onishi-en.com
URL http://onishi-en.com/



永世茶聖 中島 毅さん

今回、お話を伺った中島さんは、全国手もみ茶品評会で日本一を8回獲得し、全国で初めて「永世茶聖」の称号を授与された方です。手もみ製茶はお茶作りの基本であり、現在の機械製茶の原点にもなっています。中島さんの手もみ茶は、茶葉がまるで針のように細く真っ直ぐで繊細な美しさ。その味は一煎目は濃厚な旨み、二煎目で華やかな香り、三煎目で心地よい苦味が感じられ、これまでに味わったことのない感動的なものでした。このような技が伝承されているのも「狭山茶」の産地としての誇りであり、魅力なのだろうと思います。



僕たちも進んでいきます。皆さまにも日々の暮らしの中で、お茶に親しんでいただきたいと思っています。そのために私たちは『良いお茶をつくること』が、お客様への恩返し』の思いで日々お茶に向き合っています。お茶は、たとえ隣同士の畑であっても、作り方でまったく違う味になりますから、お店ごとに味の個性があるのも狭山茶の魅力です。お店巡りをして、そ

れぞれの作り手の話を聞き、そのお茶が育った畑を見て、狭山茶の味わいと産地の雰囲気を楽しんでいただけたら嬉しく思います。茶畑の風景を見渡し、作り手の思いに触れ、あらためて日本のお茶文化の素晴らしさを実感。お気に入りのお茶と出会ったら、茶器にも凝ってみたりしました。お茶を淹れ、お茶を味わう、穏やかで丁寧な時間。「狭山茶」とともに始めてみませんか？



Truma city ACCESS MAP

入間市アクセスマップ

