

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します

狭山茶のルーツは川越 河越茶

狭山茶は、静岡茶、宇治茶と並んで日本三大茶の一つとして有名ですが、そのルーツが川越であることはあまり知られていません。

古くは南北朝時代(14世紀)の書物に茶の名産地の一つとして「武蔵河越茶(むさしのかわごえちや)」の記録があります。当時のお茶はお寺が中心となって作られていました。

川越市内の中院(なかいん)は「河越茶・狭山茶発祥の地」としても知られ、石碑には「(830年に)比叡山より茶の実を携え境内に薬用として栽

培す。これが河越茶 狭山茶の起源である」と記されています。

その後、戦国時代の争乱の中、河越茶は衰退したようですが、江戸時代には川越藩の新田開発とともに茶の栽培が盛んになりました。

江戸時代末期、二本木村(現・入間市)に住む吉川温恭(よしかわよしづみ)は、隣の坊村(現・東京都瑞穂町)に住む村野盛政(むらのもりまさ)とともに京都宇治の茶製法を学び、量産体制を整え、江戸の茶商「山本山」との取引で販路を拡大しました。

以降、埼玉県南西部で「蒸し製煎茶」が広がり、明治8年、埼玉県域の製茶業者30名により狭山製茶会社設立されました。北米などへ直輸出の体制を整え、この地域のお茶の名称を「狭山茶」に統一しました。



新茶販売中
川越のお茶
一服いかがですか？



現在、川越市内のお茶農家は4軒。自家で製造加工・販売まで行い、生産者ごとに、それぞれ独自の味や風味を作り出しています。

生産者から直接買う!

のぼり旗が目印です

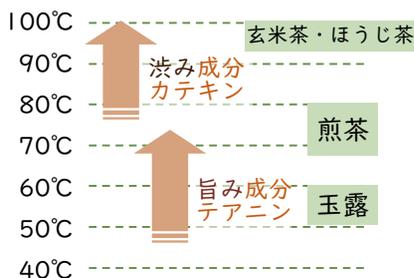
岡田園 川越市上松原308 Tel049-243-5010 (日曜・第1月曜定休)

田畑園 川越市下赤坂309 Tel049-243-5027

戸口園 川越市下赤坂375-2 Tel049-243-5115

小野文製茶 Instagram → 川越市下赤坂393 Tel049-243-5005

お湯の温度で変わる味わい



カテキンには体脂肪低下・がん予防・抗酸化作用などの健康効果、テアニンにはリラックス効果があるとされています

お茶はお湯の温度によって味わいが変わります。洗み成分のカテキンは80度以上の高温で、旨みや甘み成分のテアニン(アミノ酸)は50度以上の低温で溶け出しやすくとされています。

一般的にお湯は、煎茶は洗みを抑えて旨み成分を引き出すため70~80度で、玉露は50度程度の低温でじっくりと、逆に香りが特徴の玄米茶・ほうじ茶は100度の熱湯を使用します。また、暑い季節には冷水で、数時間かけてまろやかな味を引き出すのもお勧めです。

自分だけのブレンド茶作り体験

6月27日(木)、茶摘み体験と川越観光のモニターツアーを実施しました。その中で人気があったのは、合組(ごうぐみ)体験。合組とは、複数の品種の茶葉を組み合わせ、より美味しい日本茶を作り上げる専門技術です。



まずは、小野文製茶の茶畑で、お茶摘み体験



4種のお茶を試飲し、特徴を把握 ①やぶきた(スタンダード) ②さやまかおり(ほどよい渋み) ③ふくみどり(香り) ④かぶせ茶(甘み)



生産者の小野さんに相談をしながら、試飲した4種の茶葉を自分好みの割合でブレンド



完成したオリジナルブレンド茶はお土産に♪



40歳。2児(4歳、7歳)の母。川越市内在住。市民農園歴3年目。市民農園までは自宅から車で15分。農園へは週に1回行くか行かないか。好きな野菜:枝豆、ブロッコリー



■5月25日(土) 16時 23℃ 晴れ
とうもろこしが高さ20cmくらいに。
4歳娘の手のひらサイズのナスもできていた。収穫は来週かな。



赤ちゃんナス

■6月2日(日) 16時 24℃ 雨
朝から降ったりやんだりの天気だったが、先週見たナスときゅうりが気になったので、小雨になったタイミングで畑へ。とうもろこしがさらにのびて高さ30cmくらいに。ナスはちょうどいいサイズに、きゅうりはこの1週間で大いぶ大きくなっていった。かぶも気づかぬ間に大きくなって!「大きなかぶ」のお話好きな娘たちが「私がぬく!」「私もやりたい!」とけんかになりそうだったので2個づつ収穫することで落ち着いた。お話のように「うんとこしょ」とはならず、スポッとめっちゃ簡単に抜いて終了。今日は結構たくさん収穫できた。きゅうりはスティックにしてみそをつけて、かぶはみそ汁に入れて夕飯のおかず。来週晴れたら草取りしなきゃな。



本日の収穫



トウモロコシ

■6月8日(土) 16時 28℃ 晴れ
今週は何としても草取りをしなきゃと行ってみたら、案の定草だらけのマイ区画。根が張りすぎて簡単に抜けない。もういっそクワで耕してやれ!と、なにも植えていないところを耕しまくって草を排除。だいぶきれいになった。そして、うわあ!スイカのつるがお隣の畑にお邪魔し始めてる!早急にネット張って対策せねば。➤



草取り前



草取り後

■6月22日(土) 16時 22℃
ネットにつるをはわせたスイカが大きくなってぶら下がっている。支える対策をした方がよいだろうか?周りを見ると、ネットの袋に入れて落ちないようにしている方も。
オクラが気づかぬうちに大きくなりすぎ、5本収穫。夕飯に茹でてみたけれど、大きいのは硬くてスジが太く、とても食べられない。茹で時間をのばしてもだめ。残念。小さな2本は食べることができたからまあいいか。



スイカ(上)とオクラ(左)

■6月16日(日) 16時 33℃ 晴れ
スイカ用のネットを張った。これで大丈夫だろうか…。一週間来なかっただけで、きゅうりが大きく、おばけになっていた。4歳娘がきゅうりを持つ役、7歳娘が切る役と協力して収穫。黄色いトマトも何個かできていた。
とうもろこしは高さ1mくらいに。穂ができていたので虫対策の薬をパラパラ。これで大丈夫かな?草は刈っても刈ってもものびてくる。トマトもよきよき大暴れ。脇芽かきだけじゃ追いつかない。私の畑、だいぶ森のようになってきた。



おばけきゅうり!

■6月29日(土) 16時 29℃
畑に着くと7歳娘が「お母さん!きゅうりが大変!」と報告してきた。見ると、よく落ちなかったと思うサイズのきゅうりが。大小合わせて10本くらい収穫。食べきれるかな。
大きくなってきたとうもろこしには虫(ハナムグリ)が何匹かいて、キャーキャー言いながら取り除いた。この虫はとうもろこしを食べてしまうらしい。取り除いてもまた飛んで来ちゃうんだろうな。
ヤングコーンも食べたいねと話し、3本だけ収穫。ピーマンやナス、今日の収穫は大量だわ。夕飯は、農家さんから教わった「ヤングコーンのひげの天ぷら」。揚げ物苦手な私にしてはよくできた。娘たちも「おいしい!!」と大喜びで◎。



ヤングコーン(上)とひげの天ぷら(下)

イベント案内 7月

- ♡ 6日(土) 13日(土) ころもからだを整えるヨガ
- ♡ 7日(日) 台湾まぜそば風そうめん作り体験
- ★ 13日(土) とうもろこし収穫体験
- ♡ 20日(土) 流しそうめん体験
- ♡ 21日(日) オリジナルバーガーをつくろう
- ★ 23日(火) バジルペースト作り
- ♡ 28日(日) おもちゃ広場×食育体験
- ★ 毎日収穫体験

開催日の記載のない体験や、定員の空き状況はホームページをご確認ください

辛い! 万願寺とうがらし

8月

- ♡ 3日(土) こども料理教室
- ★ 女子栄養大学学生による調理実習

★の体験の詳細と申込み→

蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP
<https://kawagoe-gt.com/>



←♡の体験の詳細(申込みは電話または窓口)

川越市グリーンツーリズム拠点施設HP
<https://kawagoe-gt.jp/>

※生育状況や、その他やむを得ない事情により実施できない場合がございます

川越市グリーンツーリズム拠点施設は、「農のある生活」を楽しむ場、農業関係者の研修等の場、グリーンツーリズムの拠点としてさまざまな取組をおこなっています。会議室・多目的ホール・調理室等があり、どなたでもご利用いただけます。

川越市HP(グリーンツーリズム拠点施設について)
川越市主催のイベント案内もこちら→
<https://bit.ly/3Qe9GXx>



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>

発行:川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所:川越市大字伊佐沼 887 (祝日以外の月曜休館)
電話:049-226-6551 (休館日を除く9:00~21:00)