

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」発祥の地 川越の新茶を味わう



日本三大銘茶の一つ、「狭山茶」の発祥の地は川越です。古くは14世紀の書物に「武蔵河越茶」として記録されています。

日本のお茶の商業的産地の北限とされる狭山茶は、三番茶以降も収穫できる静岡や鹿児島に比べて収量は少ないものの、その品質は高く評価されています。

毎年4月末ごろ、茶畑で生まれた柔らかい芽と葉を摘み、新茶(一番茶)が作られます。6月の後半頃には、二番茶として、

さらに出た芽と葉でお茶が作られます。

近年では全国的に茶生産農家数が減少傾向にあります。狭山茶の産地の特徴である自家で生産・製茶・販売までしている農家は、川越市内ではわずか4軒です。しかし、それぞれの農家が独自の味わいのお茶を作り出しています。

美味しい川越の新茶を、生産者から直接購入して味わってみませんか？

【もっと知りたい！川越お茶歴史】川越藩主の抱え医から発明家に転身、製茶機を作った高林謙三の波乱万丈な人生は・・・『川越の食材』P.10～13参照→



岡田園

上松原308
☎243-5010
(定休：日曜
第1月曜)



園主の岡田庄三さんは自動車専門学校を卒業後、自動車メーカーに就職しました。

「31歳でお茶農家の婿養子に。結婚後すぐに埼玉県茶業研究所で勉強し、現在まで約40年近く妻と共にお茶を生産してきた。店で販売を担当している母親は95歳、若々しいでしょう？」と笑う岡田さん。

長年使用している製茶の機械は、故障のたびに岡田さんが自動車製造の知識を活かして自ら修理をしています。

生產品種は「さやまかおり」と「やぶきた」で、肥料配分など作り方がそれぞれ異なります。同じように作ると「固いお茶になってしまう」と岡田さんは言います。

以前は安価な番茶もよく売れたので二番茶まで生産していましたが、現在では一番茶のみ、特上のお茶だけを作っています。岡田園のお茶は川越市内の和菓子店「道灌」や芋菓子店「隆清堂」でも購入できます。

田畑園

下赤坂309
☎243-5027



田畑政雄さん(75)は息子の和則さんとお茶や野菜を生産。ベトナムやインドネシアの技能実習生も受け入れています。

生產品種は「さやまかおり・むさしかおり・ふくみどり・やぶきた」の4品種。品種ごとに独特の風味があります。政雄さんのこだわりは萎凋(いちょう)による香りと水色(すいしょく)です。萎凋とは茶葉をあえてしおれさせることです。「きれいなグリーンにお茶が出ると美味しくできている」と政雄さん。田畑園では柔らかく美しい色の葉を育てるために、茶畑に幕を張ります。「父のお茶は香気があってうまかった。同じやり方で作り、お客さんには自分が一番美味しいと思うものを売る」と政雄さん。

製茶作業は年間で正味1週間ほどですが、朝の茶摘みから夜中12時ごろまでお茶づくりを行うのはとても大変です。

田畑園のお茶は「あぐれっしゅ川越」でも購入可能です。

戸口園

下赤坂375-2
☎243-5115



「お茶を作っているのは川越でもこの地区だけになった」と話す戸口園の戸口勇太郎さん(69)は2代目のお茶農家です。高校卒業後、静岡県の茶業試験場で2年間学びました。「短大卒資格を得られる国立施設で、埼玉県からの募集枠は一人だった。学科試験と面接に合格できてよかった」と戸口さん。全寮制で全国から集まる仲間と学び、特に鹿児島県から多く来ていた研究生たちと「お茶だけでなく焼酎もたくさん飲んだ」と笑います。

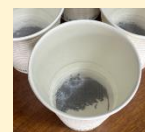
今は主に野菜を生産している戸口さんは「お茶を急須で飲む人が減った。茶葉も大型スーパーで買う人が多くなり、小売店が廃業してしまった。卸先がなくなれば、作っても在庫になるだけ」と言います。それでも年に数日お茶を作るのは、自分で作るお茶が美味しいからです。

小野文製茶

下赤坂393
☎243-5005



小野文製茶の小野哲孝さんは、煎茶や抹茶の原料である碾茶(てんちゃ)、和紅茶などを生産しています。今年、リーフティーカップ(下写真)を開発してイベントで販売してみたところ、大変好評でした。このカップは紙コップの底に茶葉とフィルターがセットされており、お湯を注ぐだけで香り高い和紅茶が楽しめます。



茶葉の大きさなどを工夫し、お湯に浸かりっぱなしでも渋くならず美味しく飲める。

また、近年の海外にまで及ぶ抹茶ブームにより碾茶の需要も急増しています。碾茶は茶木に布をかぶせて作ります。光合成を抑えられた木は、通常より多くの肥料が必要です。この手間やコストが、抹茶や玉露の価格が高い理由です。

小野文製茶では小野さんが一人で生産をしていますが、川越市内の直売所やカフェ等で多数、取り扱われています。



3月20日(祝・木) 10℃ 晴れのちくもり

グリーンツーリズム拠点施設で「のらぼう菜」の収穫体験をしてから、畑へ。カリフラワー跡地でじゃがいもを育てようと、「きたあかり」を2キロ植えた…というより埋めた。植え方を調べずに、ただただ埋めた。これでいいのだろうか…

ブロッコリーがだいぶ育っていて、大きめのものを2株収穫した。そして、11月に植えた花がまだまだ元気にきれいに咲いている。スナップを立てて、ネットをかけなければと、思いつつ、今日はまだいいかな。



大きなブロッコリー



元気に咲き続けているパンジー

4月6日(日) 18℃ 晴れ

今日は暖かい。桜も咲いて、もうすっかり春。2週間ぶりに畑に行くと、ネットの中に見慣れぬきれいな黄色い花が咲いていた。なんと、ブロッコリーが満開！あら、かわいい！家に飾りたいところだけでも、持つと黄色い花がぼろぼろ落ちるので、脇芽の食べられそうなところだけ収穫。もうブロッコリーの季節も終わりね。そして、2週間前にただただ埋めたじゃがいもの芽が出ていた！よかった。

いちごも花をつけているから、また実がなりそうな予感。スナップエンドウもすくすく成長している。支柱を立てて、ネットをかけなければと思いつつ、来週やろう。そうしよう。そろそろ夏野菜、何を育てるかも決めなきゃ。メロンリベンジしようかな。

← ↑
満開のブロッコリーの花

← じゃがいもの芽



ブロッコリーは収穫した後脇芽が成長して食べられる



← 再挑戦のスナップエンドウ。今回はちゃんと育っている！（昨年11月、マルチを敷かずに植えたものは、寒さのせいか2月に全滅した）



★ 終了 5/10(土) カブトムシの幼虫探し体験

★ 終了 5/11(日) こども料理教室

★ 5/16(金)~17(土) グリーンスローモビリティ実証実験(送迎サービス)

★ 5/17(土) 野菜の青空市

★ 5/17(土) 積木であそぼう！

毎日実施 ★ スナップエンドウ収穫体験

★ ミニキャンプファイヤーづくり

★ 5/23(金) 酒造り体験(20歳以上)

★ 5/24(土) 田植え体験 ユネスコ無形文化遺産「伝統的酒造り」を体験！

★ 5/31(土) 梅ジュース作り体験

★ 6/7(土) お茶摘み体験

★ 6/8(日) 落ち葉堆肥で育てる豆苗栽培体験

★ 6/14(土) ラベンダーで香りのインテリアを作る講習会

★ 6/15(日) ソーセージ作り体験

※農作物の生育状況や、その他の事情により中止・変更する場合あり



← ★ 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ホームページ
<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ホームページ
<https://kawagoe-gt.jp/>

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。

のイベント案内(市内在住者向け)→
川越市HP(グリーンツーリズム拠点施設について)
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/1003205/index.html>



←「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/1003215.html>

発行：川越市農政課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)