

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

## 和紅茶



近年、人気が高まっている和紅茶(国産紅茶)は豊かな香りとすっきりとした味わい、やさしい甘みが特徴です。ミルクや砂糖を入れずにストレートで味わうのがおすすめです。

川越の老舗お茶生産者「小野文製茶」の小野哲孝さん(右写真)も、試行錯誤を重ねつつ、大変美味しい紅茶を作っています。



小野文製茶 小野哲孝さん  
川越市下赤坂393  
049-243-5005

Instagram⇒



## 勧めてもらってよかった

紅茶も、煎茶などの緑茶も、基本的に同じ種類の茶樹の葉から作られます。製造段階で発酵させないのが緑茶、十分に発酵させるのが紅茶です。

小野さんは8年ほど前、知人から紅茶作りを勧められました。当時、埼玉県内でも紅茶を作っている農家はありましたが、小野さん自身は特に紅茶作りに関心があった訳ではなく、「せっかく勧めてくれたのに、何もやらないのは悪いな」という気持ちで始めたと言います。すでに紅茶を生産していた農家に作り方を教わり、SNS動画を参考に自己流で研究。

メディアによる和紅茶の美味しさや健康効果などの発信も影響し、小野文製茶の全体売上に占める紅茶の割合は年々増加しています。

「どうしても紅茶を成功させよう、というよりは、1回くらい失敗してもいいか、という気持ちでいろいろ試してみたら案外うまくいき、だんだんおもしろくなった。あの時、勧めてもらってよかった。」と小野さんは振り返ります。

## 生産効率は悪い

小野さんは、毎年4月下旬～5月上旬に摘む一番茶(新茶)

で主に煎茶を作り、6月下旬～7月上旬に再度出てきた芽(二番茶)で紅茶を作ります。ちょうど梅雨時期となり、気温と湿度が紅茶作りに適しています。

紅茶は、煎茶に比べて製造工程数は少ないですが、萎凋(いちよう)や発酵にかかる時間が長いので、生産効率が劣ります。小野さんの場合、通常、煎茶は一回に500～1,000kgの葉を摘み、6～7工程を機械で行い、4～5時間で荒茶を完成させます。一方、紅茶は一部機械を使っても1日半はかかります。朝、畑で100kgほど葉を摘んだら、まず広げて丸1日寝かせ、しなびた状態にします(萎凋)。その葉を翌日、揉んでまた寝かせ、その後、発酵させ、乾燥させます。最初に100kgあった生茶葉は完成すると20～25kg程にしかありません。年間でも煎茶より紅茶にかける日数の方が多くなりました。

## 熟成でおいしく

和紅茶は、できたての新鮮な香りも良いですが、1年以上寝かせることで、甘みやコクが増してまろやかな味わいになります。生産者にとっては、作りすぎて在庫となっても、かえって

味がよくなるので都合です。煎茶は真空・低温で保存する必要がありますが、和紅茶は酸素によって熟成するため真空で保存する必要がなく、管理しやすいのも利点です。小野さんは紅茶を1年は熟成させてから販売しています。

## 川越で唯一のお茶専門農家

川越市内でお茶を専門に生産から販売まで行う農家は、高齢化による離農のため、現在は、小野文製茶のみになっ

てしまいました。「せめて自分はやれるだけはやろうと思っている。せっかく川越でお茶農家をやっているのだから、“河越茶”としてやっていきたい。ありがたいことに、飲食店やお土産としても使ってもらえている。最近は新しいお客さんも増えた。分かりづらい場所なのに足を運んでくれる。お茶は、作り方で味わいが全く違ってくるのがおもしろい。紅茶ももっとたくさん作りたい。」と小野さんは話します。



小野文製茶が開発した「河越紅茶ほうじ」

一般的にほうじ茶は、番茶や、二番茶の煎茶や、煎茶の茎を炒って作られるが、小野さんは「紅茶で作ったらおもしろそう」と試み、商品化。浅く炒ることで紅茶の風味を残した。香ばしさと優しい味わいは心を癒す。

## 最近のお茶業界事情 ～異例の価格逆転～

2025年、お茶業界は異例の事態となりました。通常、一番茶が最も価格相場が高く、二番茶、三番茶と時期が進むにつれて価格は下がります。これは、新芽の一番茶が収量が少なく品質が高い一方、二番茶以降は葉が育つことで収量が増えるためです。ところが、昨年は秋の番茶まで高値が続き、スーパーなどで手頃な価格のお茶が品薄となりました。狭山茶の産地では、本来三番茶は作られないものの、昨年は秋の番茶を作る農家も見られました。背景には、世界的な抹茶ブームによる抹茶原料への生産転換や、農家の高齢化による離農などが影響し、市場全体で煎茶や番茶の供給が追いつかなくなったことがあります。

小野さんは「生産意欲という面では農家にとっては良いかもしれないが、市場全体としては大変だと思う。」と述べています。

わくわく 過去の日記はバックナンバーから！

# 市民農園日記 21 最終回



40代。2児（6歳、9歳）の母。川越市内在住。市民農園歴4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



2月15日(日) 10℃ 晴れ

2月28日で市民農園の利用期間が満了するため、一度全部撤収する。ブロッコリーとカリフラワーは小さめだけど、収穫してしまおう。いちご6株はまだ実もつけてないし、このまま抜いてポイはもったいないので、プランターに植え替えることに。ホームセンターで、「甘いいちごを作る土」とプランターを買ってきた。プランターが小さめだったので、3株ずつぎゅうぎゅうに植えてしまった。ごめんね、いちごたち。あとは、ネットを外して、各種支柱を外しておしまい。大量の支柱たちの持ち帰りはまた今度にしよう。今日はここまで。



プランターに「甘いいちごを作る土」を入れて植え替え、自宅に持ち帰る

2月28日(土) 15℃ 晴れ

今日中に畑を片付けなきゃいけないのに、風がとっても強くて…まあ大変。ケース下に敷いていたブルーシートを広げたところ、バサバサそのまま飛び立ってしまいそうなほど風にあおられて全然たためない(°Д°)一緒に来てくれた二女も風にあおられキャーキャー言っていて全然手を貸してくれず、途方に暮れていたら、拠点施設の業務員さんが助けに来てくれた。ありがたや！やっとこたたんで、小さい軽自動車に支柱たちをなんとか詰め込んで撤収完了。お疲れ様でした！二女が、「今年の夏もナスとピーマン育てたい」と言っているので、4月以降も借りることに。私の畑ライフはまだまだ続く予定。



市民農園はトラクターで全面耕うんされ、更地となった

## 2026年4月より 川越市グリーンツーリズム拠点施設が変わります！

休館日が月曜日から**火曜日**に変更となります。  
※月曜日または火曜日が祝日の場合は水曜日(以後の直近の平日)

施設貸し出しの時間帯や料金が変わります。

市民農園の利用料金が変わり、サービスが充実します。

- ・初めての方でも安心して利用できるサポートが充実
- ・有償で草取り・水やり代行サービスなど
- ・同一区画の利用期間が**最大2年11か月**に！

ジャガイモなど3月植付け野菜が2年連続で楽しめるように！



市民農園詳細↑



イメージ図

## 5月初旬Open予定！ キャンパススペース



←4月以降の詳細はこちら

指定管理者による運営・管理となります  
指定管理者：アグリリンク共同事業体（構成員代表者）株式会社日比谷花壇（構成員）株式会社マイファーム・（構成員）株式会社サンワックス

## 3月 収穫体験 長ネギ・キャベツ・のらぼう菜

生育状況によりますのでお問い合わせください

### のらぼう菜 今の時期だけ！

「なばな」の一種。甘みが強くて柔らかく、花・茎・葉、全て食べられる。

おひたし、マヨネーズ和え、炒め物、てんぷら、汁物の具など、クセがないのでさまざまな料理に。固めにゆで、冷凍保存可。



ビタミンC、カルシウム、食物繊維、ビタミンAなどが豊富。生命力も強く、比較的痩せた土地でも元気に育つ。江戸時代中期には天明・天保の飢饉を救ったという記録もあり。近年、江戸東京野菜として人気となり、東京都の多摩地方、埼玉県比企郡を中心に伝統野菜として栽培されている。

種まきは9月下旬、冬を越して2～4月に伸びてきた花茎を折って収穫。

ポキッと折るのが楽しい♪

他の葉物野菜よりも呼吸量が多く、しおれやすく鮮度が命のため、直売所で販売されることが多い。

後記 2023年1月にスタートした本紙では、川越のグリーンツーリズムを体験し、川越産農産物を味わい、市内の農家やグリーンツーリズムに関わる「人」を知り、学ぶ楽しみをお伝えたく発行してまいりました。お読みいただいた方がグリーンツーリズムや「農のある生活」に少しでも興味を持っていただけましたら幸いです。本紙は今号で一区切りとし、次号は新しい形でお届けする予定です。今まで読んでくださった皆様、取材や発行、配布にご協力いただいた多くの皆様に、心より感謝申し上げます。3年2か月の間、誠にありがとうございました。 ※次号の発行日は未定です。



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



←バックナンバーはこちら  
<https://www.city.kawagoe.saitama.jp/murashi/nogyo/1003205/1003215.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 電話：049-226-6551  
(4月以降は川越市役所農政課 049-224-5939)