

おいしい狭山茶のいれ方

- ① 急須と人数分の茶碗にお湯をいれてあたためます。
- ② 急須のお湯をすて、茶葉を入れます。
- ③ お湯を適温（70℃前後）にさましておきます。
- ④ ③でさましたお湯を急須へ注ぎます。
- ⑤ 茶葉が開くまで、揺すらないで待ちます（煎茶で1分程度）。
- ⑥ お茶の濃さが同じになるように、茶碗の7分目位の量に均等にまわし注ぎます。
- ⑦ 急須を揺すらないようにして、最後の一滴まで注ぎます。



所沢市は、入間市・狭山市などとともに日本三大銘茶である狭山茶の生産の中心地です。狭山茶は市内全域で栽培されており、特に三ヶ島、富岡地区で栽培面積、収穫量が多く、茶生産者の多くが「自園（栽培）、自製（製造）、自販（販売）」という独自のスタイルをとっており、地元で生産されたものを地元で消費する「地産地消」の先駆けでもあります。所沢の特産品である狭山茶を、ぜひ急須でいれて飲んでみてはいかがでしょうか。

所沢産のさといもを使ったスイーツを作りました！！

市では、所沢産の農産物の消費拡大をすすめるため、市内にある西武学園医学技術専門学校に依頼し、特産品である“さといも”を使ったスイーツを作りました。新鮮でおいしい所沢産のさといもを使ったケーキのレシピをご紹介します。

◆材料◆ 卵 3個、グラニュー糖 65g、薄力粉 85g、溶かしバター 20g、里芋 140g、型塗り用バター

◆作り方◆

- ①里芋はレンジで3分ほど加熱し、5mmくらいのダイス状に切っておく。
- ②ボウルに卵とグラニュー糖を入れ、40℃くらいの湯煎にかけながら、クリーム状になるまで良くかき混ぜる。
- ③ふるいにかけた薄力粉を入れ、ゴムべらでさっくり混ぜる。
- ④バターを塗った型に流し入れた後、ダイス状に切った里芋を入れ空気を抜いたら160℃のオーブンで様子を見ながら30～40分焼く。
- ⑤型から抜いて、適当な大きさに切って出来上がり。



人参のブラウニー（左）と里芋ケーキ（右）

試行錯誤を繰り返し完成した“さといものケーキ”は、昨年11月に行われた所沢市制施行60周年記念・NHKのど自慢予選会会場や同学園の学園祭でも販売され、学校給食のデザートとしても利用される予定です。