



所農第390号
平成27年2月26日

所沢市農業情報紙

第14号

とことこだより



発行 所沢市役所 産業経済部 農業振興課

〒359-8501 埼玉県所沢市並木一丁目1番地の1 TEL 04-2998-9158 FAX 04-2998-9162 所沢産農産物シールのデザイン

所沢の特産品

狭山茶を紹介します！

所沢は狭山茶の生産量第2位

(1位入間市、3位狭山市)

品種は「やぶきた」や「さやまかおり」
が中心に栽培されています。



「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山で
とどめをさす」by.狭山茶摘歌

防霜ファン

→霜の被害を防ぐ目的で設置される送風機。冷え込む地表付近に
対して上空数メートルの比較的温かい空気を送り込み、地表面の温
度を上げ、霜の被害を防ぐために必要不可欠な施設です。

Q. 狭山茶って、静岡茶とか宇治茶と何が違うの？

A. 狭山茶の特徴は何と言っても、深い味わいです！

「狭山火入」という伝統の火入れが独特の深い味わい
を生み出しているのです。また、日本で最も北で栽培
される狭山茶は、茶の葉が厚く、重厚な香味とコクがあ
ると言われています。

食後の1杯にはぜひ狭山茶を！

Q. お茶の製造工程を教えてください！

A. 簡単に説明すると、

茶葉を摘む→蒸す→しっかり揉む→形を整えながら揉む→
乾燥→**荒茶**完成(この時点では水分6%前後)

見た目を整える→火入れ(水分3%前後とする)→**仕上茶**

※乾燥させることにより、貯蔵に耐えられるようにすると
もに香りや味が良くなります。

※タイトル上段の絵が製造機械です。



よく見かける茶畑
拡大してみると…



自園

自分の茶畑で栽培

自製

自分の茶工場で製造

自販

自分の店舗で販売



自園・自製・自販