

# 所沢の 狭山茶

All About Tea of Tokorozawa

色は静岡、香りは宇治よ、  
味は“狭山”でとどめさす。

狭山茶について  
おいしいお茶の淹れ方  
所沢市地区MAP

所沢市

# 狭山茶の歴史

## 14世紀

「新撰遊覚往来」（当時の教科書）に茶産地「武蔵河越」が紹介される。  
戦乱により寺院が荒廃し、一時期茶作りが廃れる。

## 1802年

二本木村（現・入間市）の吉川温恭らが茶作りを復興する

## 1814年

吉川温恭が京都から本格的な宇治製法を持ち帰る

## 1819年

江戸で本格的な狭山茶の売買が始まる

## 1875年

アメリカへの直輸出のため狭山製茶会社が設立される

## 1898年

高林謙三（日高市出身）が製茶機械を発明する

## 1950年

所沢市市制施行（所沢市は県内生産量第2位）

# 狭山茶の特徴

## 北限の茶

狭山茶は主要な茶産地の中で最北限に位置し「北限の茶」とも言われます。この厳しい気象条件のもとで育つ肉厚の葉を用いることによる、甘く濃厚で、コクのある味が狭山茶の特徴です。

## 自園・自製・自販

茶の販売は、生産者と販売者が分かれているのが一般的ですが、狭山茶は、生産者が自ら栽培・加工・販売を行う「自園・自製・自販」が多いという特徴があります。

作り手の顔が見え安心・安全で、また、お茶屋さんごとのこだわりや、工夫を凝らした商品を楽しめるのも、狭山茶産地ならではの魅力です。



# お茶の成分

## カテキン

- 主にお茶の苦味と渋みをもたらす成分。
- 病予予防、殺菌作用、消臭作用や解毒作用など人体にとって重要な効果があります。

## テアニン

- 主にお茶の甘みとうま味をもたらす成分。
- 心身をリラックスさせる効果があり、血行を促進し、手足の冷えを解消する効果があります。

## カフェイン

- お茶のさわやかな苦味をもたらす成分。
- 胃酸分泌を促し、食物の消化や吸収を助け、体脂肪の分解を促進することからダイエット効果があります。
- 中枢神経に刺激を与え、眠気を覚ます効果があります。

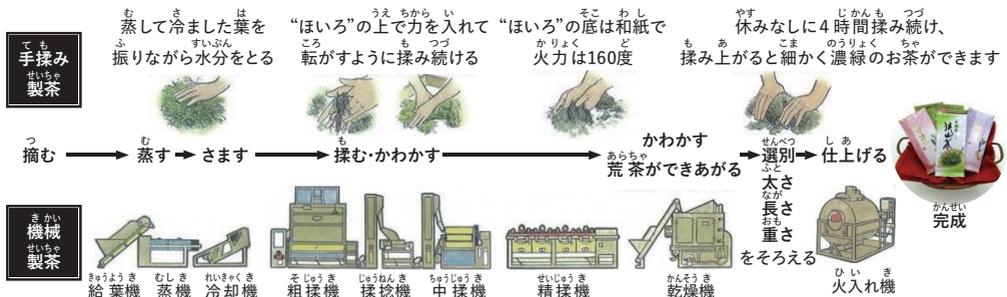
# お茶の製造方法

## 荒茶製造工程

- 蒸熱(蒸し)：摘んできた茶葉を蒸して、生葉の酸化酵素を失活(殺青)させます。
- 祖揉(葉振り)：蒸した葉を熱風の中で攪拌しながら揉みます。
- 揉捻(回転揉み)：熱を加えずに揉み、茶葉全体の水分を均一にします。
- 中揉(揉み切り)：葉を揉みながら乾かし、葉を撚って細くします。
- 精揉(転繰り揉み・こくり)：乾燥させながら揉み、針状に形を整えます。
- 乾燥：熱風で乾燥させます。ここまでで荒茶ができます。

## 仕上げ工程

- 選別・成形：篩で分けて大きな葉を切断し、粉や茎を分別します。
  - 火入れ：篩に分けた部材ごとに乾燥します。仕上げ茶の完成です。
- ※( )内は手もみ茶の製造工程です。



# おいしいお茶の淹れ方

同じ狭山茶でも茶葉の形や色、香りが違ったり、お湯の温度で味が変化します。

五感の全てで狭山茶を楽しんでみてください。

今回はオーソドックスな3つのお茶の淹れ方をご紹介します。

## お茶の淹れ方 1

### 急須

急須で淹れる日本茶は、70℃くらいのぬるめの湯で茶葉の旨みをしっかり引き出すことで、深いコクと豊かな香りを楽しめます。

- 1 急須にお湯を入れます。
- 2 急須から人数分の茶碗にお湯を入れ、残ったお湯を捨てます。
- 3 茶葉を人数分（約2～3g×人数分）急須に入れます。
- 4 茶碗のお湯を急須に注ぎます。
- 5 蓋をして約1～2分待ちます。
- 6 水色を見ながら、濃さと量が均一になるように「廻し注ぎ」します。
- 7 注ぎ終わったら、急須の側面を軽くたたき、茶葉を真ん中に集め、急須の蓋を少しずらして熱を逃がします。2煎目もおいしく淹れられます。



### 淹れ方のポイント

容器を移すごとに10度程度湯温が下がります。70度程度に湯温を抑えることで、うまみが強いお茶を淹れることができます。

## お茶の淹れ方 2

# 水出し

水出しは、冷たい水でゆっくりと茶葉を抽出することで、渋みと苦みを抑え、茶葉本来の甘みを楽しめます。すっきりした味わいなので、暑い季節にぴったりの一杯です。カフェイン量も少ないのでお子様にもオススメです。

- 1 ティーポットやボトルなどの蓋ができる容器に茶葉を入れ、飲料水を容器に注ぎ、蓋をします。

茶葉の量によって、水の量は以下のように調節します。

- 2 ●3gあたり200ml程度でそれ以上作る場合は70ml/g ずつ増やします。  
●ティーバッグで作る場合、一般的には、200ml程度の水を入れます。



- 3 冷蔵庫に2～3時間程度置いたら完成です。

### 淹れ方のポイント

前日の夜に、市販のフィルターインボトル（750ml）に茶葉を10g程度入れ、飲料水を注ぎ、冷蔵庫に入れれば、次の日には美味しい水出し茶を味わえます。2～3時間というのは、最低限の目安で、時間を延ばせばより濃い水出し茶を味わえます。

## お茶の淹れ方 3

# 氷水出し

氷水出しは、氷の力でじっくりと茶葉の旨みを引き出す贅沢な淹れ方です。苦味が抑えられ、ギュッと濃縮された茶葉の旨みを楽しめます。

- 1 急須などに茶葉を3g入れます。

- 4 3分待ち、注ぎます。

- 2 氷を適量（製氷機の氷で3～4つ程度）入れます。

- 5 しっかりと注ぎきることで2～3煎目も楽しめます。

- 3 水を100ml入れます。

### おすすめポイント

氷水出しは、低温の氷水でお茶を出すことで、カフェイン等の抽出を抑え、お茶のリラックス成分であるテアニンと体のバイ菌やウイルスを食べるマクロファージ等の働きをサポートするエピガロカテキンなどの有効成分をより効果的に摂取できる淹れ方です。

所沢市  
地区MAP





# 山口・吾妻地区

## 1 秋和園

山口1412 / 04-2922-3614

秋和園の丹精込めて作ったお茶をご贈答ご自宅用に是非どうぞ!

煎茶

紅茶

玄米茶

ほうじ茶

番茶

## 2 創業明治 黒田園

山口40 / 04-2924-1271

食べるように飲める味の濃いお茶を目指しています。現在、品種茶に力を入れてます。

煎茶

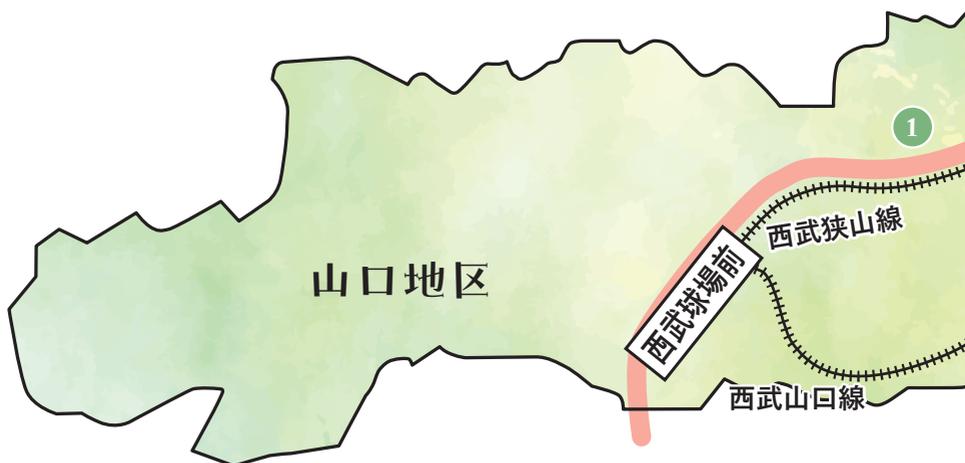
紅茶

かぶせ茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶



## 3 倉内野園

荒幡211 / 04-2922-8913

有機質肥料主体の土づくりによる美味しい狭山茶をお届けします。

煎茶

かぶせ茶

ほうじ茶

番茶

## 4 増田園

北秋津305 / 04-2992-5058

質の時代に求められる自園・自製・自販の一貫した高級茶づくりを行っています。

煎茶

紅茶

かぶせ茶

ほうじ茶

## 5 | 茶工房政貴増田園

北秋津694 / 04-2992-5064

自園自製自販の狭山茶を丹精込めて作っております。  
茶摘み：応相談

煎茶

紅茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

番茶

## 6 | (有)丸基園製茶所

北秋津398 / 04-2993-8071

小型機械で量よりも質を重視して当園でしか造れないお茶を目標に製造に取り組んでいます。

煎茶

紅茶

かぶせ茶

玄米茶

ほうじ茶

番茶

菱凋茶

## 7 | 大和園油屋製茶所

北秋津361 / 04-2992-2753

創業100年を超える狭山茶製造元。  
一番茶のみを製造直売  
茶摘み：6月

煎茶

紅茶

かぶせ茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

番茶

菱凋茶



## コラム

### 味の狭山茶

狭山茶は、埼玉県内産及び埼玉県に隣接する東京都西部地域産の荒茶を100%使用した茶のことを指します。狭山茶摘み歌では、

～色は静岡 香りは宇治よ

味は狭山とどめさす

と謳われており、「宇治茶」、「静岡茶」と並ぶ日本三大銘茶の1つです。また、所沢市の茶園は各種品評会にて数多くの受賞歴があり、名実ともに日本茶の主要産地と言えます。

# 柳瀬・松井地区

## 1 | 茶の隆香園

西新井17-39 / 04-2992-5075

減農薬・減化学肥料での栽培で味の良いお茶を製造しています。

煎茶

番茶

## 2 | 鍛冶屋園

牛沼189 / 04-2994-0351

おすすめは最近作り始めた紅茶です。

煎茶

紅茶

ほうじ茶

番茶

## 3 | 荒田園

牛沼367 / 04-2992-4750

美味しさにこだわり長年作り続けている味をお召し上がりください。

煎茶

## 4 | 茶の丸国園

牛沼447 / 04-2992-5636

畑からお店まで一貫した製造販売と有機栽培がこだわりです。

煎茶

紅茶

玄米茶

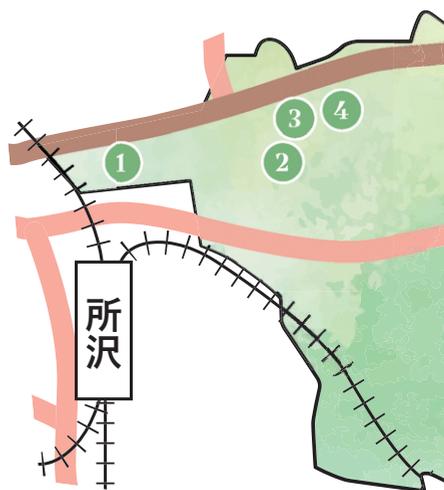
ほうじ茶

コラム

## Made in Japanの和紅茶

(Tokorozawa)

お茶は摘採した時から内部酵素の働きによって発酵が始まります。熱をかけることでその発酵は止まります。(殺青といいます) この殺青のタイミングで作られるお茶が変わります。摘採してすぐに殺青したのが緑茶、少し発酵したものが烏龍茶、しっかり発酵したものが紅茶となります。このように、日本産の茶葉で作られた紅茶を「和紅茶(地紅茶)」と言います。共通して甘みが強く、花のような香りを感じられるものもあり、園それぞれの特徴ある和紅茶を探すのも狭山茶巡りの楽しみです！





### 5 | 市川園製茶工場

南永井60-3 / 04-2993-2889

自園で収穫した茶葉で緑茶、紅茶を加工し販売しています。

煎茶

紅茶

ほうじ茶

萎凋茶

### 6 | 茶工房ほくのお茶

南永井259 / 04-2945-6578

自然に優しく、安心安全な栽培管理を心がけております。

煎茶

かぶせ茶

抹茶

ほうじ茶

### 7 | 見沢製茶園

日比田207 / 04-2944-1969

安心、安全を第一に真心を込めて作ったお茶をご賞味ください。

煎茶

紅茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

# 富岡・並木地区

## 1 | ① 粕谷園製茶工場

北岩岡551 / 04-2942-5446

春は萎凋、秋は火入れにこだわったお茶を販売しています。

煎茶

かぶせ茶

萎凋茶

## 2 | ② 兪園 粕谷製茶工場

北岩岡508 / 04-2942-3320

お客様のニーズを超える質の高い狭山茶を販売しています。

煎茶

紅茶

玄米茶

ほうじ茶

## 3 | ③ 喜多田園

下富1231 / 04-2942-0549

有機質肥料を主体に施用し環境にやさしい栽培を心がけています。

煎茶

## 4 | ④ 富士美園

下富807 / 04-2942-0609

農業×福祉 農福連携で狭山茶を育てるプロジェクト。

煎茶

紅茶

抹茶

ほうじ茶





### 5 平岡園

下富558 / 04-2942-0327

食の駅、湯楽の里の近所。落ち葉堆肥農法を実践している茶農家。茶摘み：6月末～

- |      |     |
|------|-----|
| 煎茶   | 紅茶  |
| ほうじ茶 | 番茶  |
| 烏龍茶  | 萎凋茶 |

### 6 鈴宗園

中富922 / 04-2942-0353

お茶と旬の野菜でお待ちしております。

- |    |    |
|----|----|
| 煎茶 | 紅茶 |
|----|----|

### 7 鷹ノ羽 森田園

中富1221 / 04-2942-0845

伝統を引き継ぎながら新しい時代に向けたお茶づくり。

- |    |      |
|----|------|
| 煎茶 | 玄米茶  |
| 抹茶 | ほうじ茶 |
| 番茶 |      |

### 8 田勝園

中富569 / 04-2942-0867

100%自園茶葉を使用しています。

- |    |    |
|----|----|
| 煎茶 | 紅茶 |
|----|----|

### 9 株式会社藤井園

北原町866-23 / 04-2995-5125

まろやかな味と香りを生かした深むし茶を販売しております。

- |    |      |
|----|------|
| 煎茶 | 紅茶   |
| 玉露 | 玄米茶  |
| 抹茶 | ほうじ茶 |
| 番茶 |      |

## コラム

### 狭山火入れ？

狭山茶の特徴として、「狭山火入れ」という言葉をよく聞きます。高温の火入れによる独特の「火入れ香」のことですが、最近では、全ての狭山茶がこの狭山火入れを行っているわけではありません。「自園・自製・自販」という生産販売システムによって、それぞれの茶園ごとに特色のある味わいが魅力の狭山茶。その味わいも変化してきています。

# 小手指・所沢・新所沢地区

## 1 | お茶の市川園

北野3-27-2 / 04-2948-1417

私たち兄弟で生産しています。自分達で製造、栽培するから味に自信があります。

煎茶

紅茶

かぶせ茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

## 2 | 北田園製茶工場

北野3-27-6 / 04-2948-2695

自園自製自販で営業しております。主に中蒸しの商品を販売しております。

煎茶

玄米茶

ほうじ茶

番茶

## 3 | お茶の片居木園

北野南1-9-10 / 04-2948-2716

栽培面積が少ない分、施肥や製茶の丁寧な真心の入った狭山茶です。

煎茶

紅茶

ほうじ茶

## 4 | ⑧ 鈴木園

小手指元町3-11-26 / 04-2948-2366

農園よりお茶の間までの一貫した製造販売。

煎茶

かぶせ茶

玄米茶

ほうじ茶

番茶

## 5 | 鈴直園

北野1-16-4 / 04-2948-1228

強火で火入れたココがあってまろやかな茶を提供しています。

煎茶

## 6 | 銘茶むさしの

小手指南2-6-7 / 04-2948-8988

味と香りで勝負。

煎茶

紅茶

かぶせ茶

玉露

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

番茶

烏龍茶



## コラム

### 狭山茶は深蒸し?

お茶の種類はその製造方法によって変わります。その中でも特徴的なのが、蒸しの工程（蒸熟工程）です。一般的な普通煎茶は蒸熟時間は30～40秒ですが、その時間を2～3倍長くして作ったお茶を「深蒸し茶」と言います。深蒸し茶は、長く蒸すことで渋みが抑えられ甘みが増し、葉が細くなることから水色の濃いお茶となります。狭山茶の主流はこの深蒸し茶です。



#### 7 | むさし濃

緑町4-34-14 / 04-2922-5208

あたたかい郷の味 お茶はおいしい元気のもと。

煎茶

玄米茶

ほうじ茶

番茶

#### 8 | 茶舗みかみ

日吉町9-17 / 04-2924-3353

デイリーユースのお茶からご進物まで幅広く取り揃えております。

煎茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

番茶

#### 9 | 藤井園

くすのき台1-10-5 / 04-2992-2331

深蒸し銘茶 野老の露がオススメです。

煎茶

紅茶

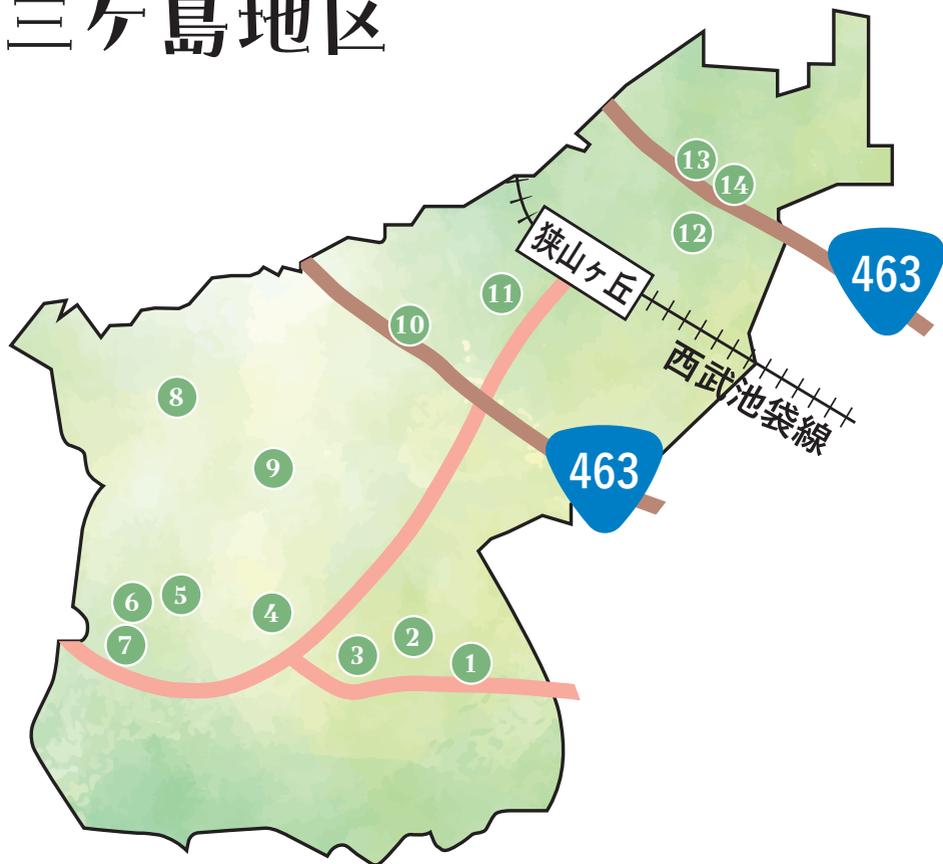
玄米茶

抹茶

ほうじ茶

番茶

# 三ヶ島地区



## 1 本橋園

三ヶ島1-969/04-2948-1458

当園は県奨励品種「サヤマカオリ」を主に栽培製造しています。製造方法は、茶畑で7日間位遮光し摘んだ茶葉を数時間萎凋し味と香りの豊かな狭山茶を製造販売しています。

煎茶

紅茶

かぶせ茶

ほうじ茶

番茶

萎凋茶

## 2 守谷園製茶所

三ヶ島3-720/04-2948-0625

かぶせ茶を主に、自園栽培のハーブをブレンドした緑茶も販売。

煎茶

かぶせ茶

ハーブ緑茶

## 3 和田園 茶房和田

三ヶ島3-1157-3/04-2948-0626

春の茶摘み体験、秋～冬にかけては茶揉み体験等ができます。

茶摘み：4月下旬～5月中旬

煎茶

紅茶

手もみ茶

かぶせ茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

#### 4 ヤマミ加藤園

三ヶ島5-1326/04-2948-1903  
 自園茶葉100%。狭山茶の深い味にこだわった商品造り。  
 茶摘み：一番茶時期  
 ※電話で要相談

煎茶

紅茶

玄米茶

ほうじ茶

番茶

#### 5 岩田園

堀之内1865-1/04-2948-2692  
 販売茶全体として深蒸しで、味が良いお茶です。

煎茶

番茶

#### 6 石井園

梶谷185/04-2948-2652  
 深蒸し茶独特の甘みのある味をご賞味ください。

煎茶

#### 7 加藤園

堀之内548/04-2948-1922  
 安心・安全なお茶づくりを心がけてがんばっています。

煎茶

#### 8 佐久間園製茶工場

林1-49/04-2948-2683  
 無農薬、化学肥料を用いないこだわりのお茶づくり。

煎茶

#### 9 新井園本店

三ヶ島5-1536/04-2948-1892  
 各種品評会にて農林水産大臣賞を多数獲得。天皇杯を受賞。お茶を使ったお菓子などもあり、贈り物に合うお茶を数多く揃えています。  
 茶摘み：5月、8月～10月

煎茶

紅茶

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

#### 10 お茶の斉藤園

和ヶ原1-166-8/04-2949-5546  
 お茶をはじめ、秩父山椎茸、有明焼きのり、佃煮、羊羹等ご予算に応じお詰め合わせ致します。

煎茶

紅茶

玄米茶

抹茶

番茶

ほうじ茶

#### 11 (株)萬葉堂

狭山ヶ丘1-2996-5/04-2949-1140  
 健康茶を扱っています。粉末茶などもおすすめです。

煎茶

紅茶

玉露

玄米茶

抹茶

ほうじ茶

#### 12 中和園

東狭山ヶ丘4-2717/04-2925-0495  
 除草剤不使用、害虫駆除農薬を控えた安全でおいしいお茶づくり。

煎茶

紅茶

ほうじ茶

#### 13 奈賀園

東狭山ヶ丘6-2815-1/04-2922-3860  
 樹勢を良くして強い芽を出すことで、味に深みのある煎茶になります。

煎茶

かぶせ茶

萎凋茶

#### 14 中重園製茶

東狭山ヶ丘6-2804-1/04-2925-1078  
 ヤブキタを中心にフクミドリ、サヤマカオリを栽培製造しています。

煎茶

かぶせ茶

ほうじ茶

### コラム

#### 香りの茶・萎凋茶

煎茶は殺青工程でその発酵を止めますが、発酵を進めることで、烏龍茶（半発酵茶）や紅茶（発酵茶）を作ることができます。これらのお茶は、ご存じのとおり、茶色がかかった水色ですが、烏龍茶よりも発酵時間をさらに短くすることで、水色は緑のまま、発酵茶のような華やかな香りのお茶を作ることができます。これを萎凋茶や微発酵茶等と呼びます。

地区	茶園・茶屋	住所	電話
松井	鍛冶屋園	牛沼189	04-2994-0351
	荒田園	牛沼367	04-2992-4750
	茶の丸園	牛沼447	04-2992-5636
	茶の隆香園	西新井17-39	04-2992-5075
柳瀬	市川園製茶工場	南永井60-3	04-2993-2889
	茶工房ぼくのお茶	南永井259	04-2945-6578
	見沢製茶園 <a href="https://misawaen.base.shop">https://misawaen.base.shop</a>	日比田207	04-2944-1969
並木	株式会社藤井園	北原町866-23	04-2995-5125
富岡	田勝園	中富569	04-2942-0867
	鈴宗園	中富922	04-2942-0353
	鷹ノ羽 森田園	中富1221	04-2942-0845
	㊦ 平岡園 <a href="http://hiraokaen.com">http://hiraokaen.com</a>	下富558	04-2942-0327
	富士美園 <a href="https://santome-fujimien.com/">https://santome-fujimien.com/</a>	下富807	04-2942-0609
	喜多田園	下富1231	04-2942-0549
	兪園 粕谷製茶工場	北岩岡508	04-2942-3320
	㊦ 粕谷園製茶工場	北岩岡551	04-2942-5446
所沢	茶舗 みかみ	日吉町9-17	04-2924-3353
	藤井園	くすのき台1-10-5	04-2992-2331
新所沢	むさし濃	緑町4-34-14	04-2922-5208
小手指	㊦ 鈴木園	小手指元町3-11-26	04-2948-2366
	鈴直園	北野 1-16-4	04-2948-1228
	お茶の片居木園	北野南 1-9-10	04-2948-2716
	お茶の市川園	北野 3-27-2	04-2948-1417
	北田園製茶工場	北野 3-27-6	04-2948-2695
	銘茶むさしの	小手指南 2-6-7	04-2948-8988

地区	茶園・茶屋	住所	電話
吾妻	(有)増田園 <a href="https://inosukecha.com">https://inosukecha.com</a>	北秋津305	04-2992-5058
	大和園油屋製茶所 <a href="https://yamatoen-sayamacha.shop/">https://yamatoen-sayamacha.shop/</a>	北秋津361	04-2992-2753
	(有)丸基園製茶所 <a href="https://marujinen.jp/">https://marujinen.jp/</a>	北秋津398	04-2993-8071
	茶工房政貴増田園 <a href="https://masudaen.net">https://masudaen.net</a>	北秋津694	04-2992-5064
	倉内野園	荒幡211	04-2922-8913
山口地区	秋和園	山口1412	04-2922-3614
	創業明治 黒田園 <a href="https://kurodaen.shop-pro.jp/">https://kurodaen.shop-pro.jp/</a>	山口40	04-2924-1271
三ヶ島地区	㊦ 本橋園	三ヶ島1-969	04-2948-1458
	守谷園製茶所	三ヶ島3-720	04-2948-0625
	和田園 茶房和田 HP: <a href="https://wadaen.jp">https://wadaen.jp</a>	三ヶ島3-1157-3	04-2948-0626
	ヤマミ 加藤園 HP: <a href="https://www.yamamikatoen.co.jp">https://www.yamamikatoen.co.jp</a>	三ヶ島5-1326	04-2948-1903
	倉新井園本店 HP: <a href="https://www.araienhonten.co.jp/">https://www.araienhonten.co.jp/</a>	三ヶ島5-1536	04-2948-1892
	㊧ 加藤園	堀之内548	04-2948-1922
	岩田園	堀之内1865-1	04-2948-2692
	石井園	糺谷185	04-2948-2652
	舎 佐久間園製茶工場	林1-49	04-2948-2683
	中和園	東狭山ヶ丘4-2717	04-2925-0495
	中重園製茶	東狭山ヶ丘6-2804-1	04-2925-1078
	傘 奈賀園	東狭山ヶ丘6-2815-1	04-2922-3860
	(株)萬葉堂	狭山ヶ丘1-2996-5	04-2949-1140
	お茶の斉藤園	和ヶ原1-166-8	04-2949-5546



所 沢 市

所沢市 産業経済部 農業振興課  
〒359-8501 所沢市並木一丁目1番地の1 市役所別館  
TEL:04-2998-9158 FAX:04-2998-9162  
E-mail:a9158@city.tokorozawa.lg.jp