

100年フードデータベース

都道府県名	埼玉県・埼玉県に隣接する東京都西部地域		
100年フード名	狭山茶		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり <u>1819年</u> ・江戸時代		
主な伝承地域	埼玉県内や埼玉県に隣接する東京都西部地域		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・室町時代の文献に、全国銘茶リストとして武蔵国の河越茶（川越市）・慈光茶（ときがわ町）が挙げられ、東国の抹茶産地として知られていましたが、その後抹茶の銘柄は消滅し、畑や道端の垣根として植えられた茶が、安価な番茶として使用されていました。</p> <p>・狭山丘陵の周囲に広がる広大な武蔵野台地（埼玉県・東京都）は、関東ローム層に覆われた水はけの良い台地のため、水田稲作に不向きで、江戸時代には毎日の食事にも事欠くような生活でした。そこで、武蔵野台地に暮らす人々は、この土地で栽培可能な換金作物を選択しました。</p> <p>・1800年代初頭、狭山丘陵の北麓（現・埼玉県入間市と東京都瑞穂町）の住民が、江戸で人気があり高値で取引されている「蒸し製煎茶」の製造技術を京都から導入し、関東以北で初めてその製造に成功しました。江戸日本橋の山本山は、大消費地江戸の近郊で、付加価値が高い蒸し製煎茶の新たな産地が誕生することを望み、販路拡大に協力しました。</p> <p>・1819年に山本山を始めとする江戸の茶問屋と本格的に取引を開始し、狭山丘陵の麓で生産される茶が「狭山茶」と呼ばれました。幕末に横浜港が開港すると、茶はアメリカへの輸出品となり、武蔵野台地一帯へと産地が拡大しました。</p> <p>・当時は、横浜港への集散地名を取って「八王子茶」と呼ばれていましたが、1876年に茶の生産農家が直輸出会社「狭山会社」（入間市）を設立すると、武蔵野台地一帯で生産される茶の銘柄を、最初に茶作りが始まった場所での呼び名「狭山茶」に統一しました。</p>		
特徴	食材	狭山茶	
	製造方法・調理法	<p>・狭山茶は栽培から販売までを一貫して行う「自園・自製・自販」の茶業者が多いことが特色で、味や風味に違いやこだわりがあります。お客さんの声を聞き、茶栽培から製茶に活かしています。</p> <p>・「狭山火入れ」と呼ばれる強い火入れを行うことで、独特の香ばしさが生まれます。現在はオートメーション化された機械製茶で生産されますが、手揉み製茶の継承にも力を入れています。</p> <p>・手揉み製茶は、摘み採った葉を蒸してから仕上げるまでに6時間以上もかかる重労働です。現在、製茶は機械化されていますが、手揉み製法の工程を機械に置き換えたものであり、良質な茶を製造するために、手揉み製法の知識や技術は重要なものです。</p>	
	道具・食器	急須	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input checked="" type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	

<p>保護・継承の取組</p>	<p>【入間市茶業協会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・八十八夜新茶まつりの開催 ・品評会への出品による技術の向上 ・優良茶生産技術の研究と併せて後継者の育成。 ・狭山茶の手もみ技術を継承・保存するため、入間市手揉狭山茶保存会への協力・援助。 ・市内小学3年生から6年生を対象に開催される「T-1グランプリ」への協力。 ・お茶屋さんスタンプラリーなど狭山茶店舗活性化事業。 <p>【所沢市茶業協会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ところざわ新茶まつりの開催 ・所産産狭山茶の品質改善と生産性の向上を図ることを目的に荒茶品評会の開催 ・狭山茶の美味しい淹れ方教室の実施 ・新年に伝統的な闘茶会の開催 <p>【狭山市茶業協会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日枝神社へ狭山新茶の奉納 ・狭山新茶と花いっぱいまつりの開催（令和3年から令和5年は「新茶即売会」を開催） ・品評会への出品による技術の向上 ・狭山茶の手もみ技術を継承・保存するため、狭山市手揉茶保存会の協力・援助。 ・市内小学3年生から6年生を対象に開催される「狭山茶グランプリ」の開催。（令和3年から令和5年は代替イベントとして「おうちで狭山茶」を開催） ・さやま大茶会の協力
<p>もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に</p>	<p>【食】【知】【行】</p> <p>【入間市茶業協会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・入間市茶業協会ホームページ http://www.iruma-city-sayamacha.com/ ・入間市博物館ホームページ https://www.alit.city.iruma.saitama.jp/ ・入間市観光協会ホームページ https://iruma-kanko.jp/ ・入間市ふるさと納税ホームページ https://www.city.iruma.saitama.jp/soshiki/zaiseka/9/967.html <p>【所沢市茶業協会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・所沢市茶業協会ホームページ http://tokocha.com/ <p>【狭山市茶業協会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・狭山市茶業協会ホームページ https://ouchidesayamacha.jimdofree.com/ ・狭山市ふるさと納税ホームページ http://www.citydo.com/furusato/official/saitama/sayama/index.html