

「色の静岡、香りの宇治、味の狭山」

と謳われるように、

日本三大銘茶のひとつに

数えられる狭山茶。

今回は、その埼玉自慢の特産品である

# 狭山茶で ぽっ



狭山茶にフォーカスを当て、

歴史からお茶に親しめるスポットまで

狭山茶にまつわる情報をぎゅっと凝縮！

これを読めばあなたも

狭山茶通になれるかも!?



## 狭山茶って どんなお茶？

### 味を生み出すカギは気候と火入れ

狭山茶は県南西部の入間地域を主な産地とする煎茶。茶産地としては全国の中でも北限に位置し、他産地では通常3~4回茶摘みするところ、寒冷である狭山では2回しか行われない。そのため、茶葉の味をゆっくりと熟成させることができる。さらに、寒い冬を乗り越えることで茶葉は肉厚に。寒冷な気候での栽培が、狭山茶ならではの深いコクを生み出すのだ。独特の火入れ法である「狭山火入れ」も、味を決定づけるのに欠かせない要素。茶葉が肉厚なので高い温度でゆっくり火入れをすることで「火入れ香」が生成され、狭山茶特有の甘く濃厚な香りを一層引き立てる。



### 起源は南北朝時代の中世から

「狭山茶」という名称がついたのは明治に入ってからだが、その起源は中世まで遡ることができる。南北朝時代の文献には「武蔵ノ慈光茶」という名で登場し、大和・伊賀・伊勢・駿河と並ぶ茶産地のひとつとして数えられていた。しかし、その後は戦国時代の余波を受けて茶の栽培が衰退してしまう。復興は江戸時代の後期に入ってからで、関東で初めて「蒸し製煎茶」の製法を導入したことによる。江戸との盛んな取り引きで狭山茶は繁栄し、幕末では横浜の開港とともに、日本を代表する輸出品として海外にまで「狭山茶」の名が知られるようになる。

## 狭山茶って いつからあるの？



煎茶本来の製法である「手揉み」の行程。



手揉み製法のお茶は針状で艶がめる。



茶摘みコバトンと記念撮影をしよう！  
ARの使い方についてはp.3へ

誌面が飛び出す?!

## 埼玉ブレイク“AR”もチェック!

埼玉ブレイクの誌面にスマートフォンをかざすと隠れたヒミツのアイテムや動画が飛び出てきます! まずは、専用アプリ「Junaio」を右のQRコードからダウンロード! 使い方は右記のSTEPを参考にやってみよう!

★今回は4つ隠れています (閲覧有効期間は2014年5月14日◎まで)



### ARの使い方

- STEP 1 専用アプリ「Junaio」を App Store または GooglePlay でダウンロード! (無料)
- STEP 2 アプリを起動し、左上の虫眼鏡のアイコンから「埼玉ブレイク」を検索!
- STEP 3 「埼玉ブレイク」のチャンネルを選択してカメラを起動。誌面全体にかざすとお得な情報や動画などを見ることができます!  
※誌面全体が入るようにしてください。