



狭山茶

埼玉県内・埼玉県に隣接する東京都の西部地域産の荒茶（生茶を生産・加工）を100%使用したもの。「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめをさす」と謳われ、日本三大茶として知られています。



防霜ファン

お茶の葉にとって「霜」は禁物で、特に新芽は0度以下になると枯れてしまいます。気温が地表よりも、高い場所から風を送ることで霜が出来ることを防ぐために、茶畑にたくさんの扇風機が設置されています。



自園・自製・自販

狭山茶農家の特徴は、自園で栽培した茶葉を自分で製造加工、店舗で販売する「自園・自製・自販」の形態であり、四軒茶屋も同様。同じ町内で栽培したお茶でもお店によって個性があり、違う味を楽しめます。



三芳町茶業研究会

昭和45年4月に発足。茶の栽培・製造技術の向上、町特産品として消費拡大を目的に活動。毎年品評会で上位に入賞しており、その品質の高さは県内でも屈指です。写真は三芳町産業祭で吉澤ひとみさんと一緒に。



特集

みよ 味良しの、お茶。

埼玉県の名産「狭山茶」。実は三芳町でも作られていることをご存知でしょうか。今回の特集は「お茶」。お茶の品評会で数々の受賞をしている三芳町茶業研究会に属する四軒茶屋の皆さんの想いに迫ります。

三芳町の四軒茶屋
日本の文化とも言える「緑茶」の美味しさはもちろん、お茶の魅力は多くの人に知ってもらい、ふるさと三芳町の地域活性化のために尽力している町内の四軒茶屋。狭山茶農家の特徴である自園で栽培、製造加工をし、自分の店舗で販売する「自園・自製・自販」の形を守り、この三芳町の地で飽くなき挑戦を続ける四軒のお茶屋さん。皆さんは口を揃えてこう言います。
「お茶を通じて三芳町に興味を持ってほしい」。
今月の広報みよはお茶特集。味良しのお茶の味力に迫ります。

あります。
日本三大茶といえは「静岡・宇治・狭山茶」。狭山茶という「狭山市で作っているお茶」という印象が強いですが、実はそうではありません。埼玉県内・埼玉県に隣接する東京都の西部地域産の荒茶を「狭山茶」と呼び、実は三芳町内でも何度も品評会で好成绩を収めるほど、品質の高い狭山茶を栽培しています。

本「飲み物」と言えは「緑茶」。しかし、時代と共に、嗜好も変化し、緑茶の消費量や1世帯当たりの購入金額は減少傾向にあります。そして、急須にお茶の葉を淹れる時間を楽しむことも少なくなりました。
手軽にペットボトルなどでお茶を飲むことができるようになりましたが、「急須」を使ったことがないという人も増え、お茶を囲んでゆったりとした時間を過ごすなど、古来からの風習も影を潜めつつ

