



作り手の「顔が見える」
 「こだわりの味」
 狭山茶産地では、多くの農家が自家の茶園で栽培した茶葉を、自家の工場で製造加工し、自家の店舗で販売するまでを一貫して手がける、「自園・自製・自販」を行っています。近年、一次・二次・三次産業を一貫して行う産業形態は「六次産業」と呼ばれ、注目されています。

甘くて濃厚な、「味の狭山茶」

狭山茶産地は、「北限地帯」に位置しながらも、消費者と直接向き合い、さまざまな工夫とたゆみない努力により、その環境をいかして味本位の茶作りを続けてきました。



土に注目

【つ】茶畑が集中的に広がる武蔵野台地。最も厚いところでは、20mを超える赤土（関東ローム層）が積もった場所です。このローム層の下には、砂や石ころの層（砂礫層）があり、水はけの良いのが特徴。適度な雨量があり、茶の栽培に適した水はけの良い土壌条件の場所なのです。



北限地帯で茶づくり

【ほ】茶は、温暖多雨な環境に生育する照葉樹。埼玉県は、茶の栽培が経済的に成り立つ産地の北限地帯に位置します。一番茶の摘採時期が他産地より遅く、年に1.5~2回しか収穫できません。その分、寒さに耐えた肉厚の茶葉を原料として、強い蒸しと火入れ加工で、甘く濃厚な味の茶に仕上がるといわれています。

狭山茶に関する豆知識を「いろはかるた」風にまとめた小冊子「広報いるま特別版 狭山茶のいろは」から一部を抜粋

農業遺産とは

世界 農業遺産
 世界的に重要かつ伝統的な農林水産業を営むシステムを、国際連合食糧農業機関（FAO）が認定する制度です。

日本 農業遺産
 日本において重要かつ伝統的な農林水産業を営むシステムを、農林水産大臣が認定する制度です。

狭山茶
 ×
 農業遺産

狭山茶農業遺産推進協議会 会員

入間市・所沢市・狭山市・飯能市・日高市・鶴ヶ島市・川越市・坂戸市・ふじみ野市・春日部市・三芳町・埼玉県川越農林振興センター・一般社団法人埼玉県茶業協会