

所沢を代表する農産物をご紹介します！

狭山茶



日本三大銘茶の一つである狭山茶は、所沢市・入間市・狭山市が主な産地です。茶産地としては冷涼な気候で、時折霜が降る厳しい冬を越えた茶葉には厚みがあり、「狭山火入れ」という伝統的な高温による火入れ技術が、甘く濃厚な味わいを引き出します。狭山茶摘歌で「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と歌われるように、「味の狭山茶」として広く知られています。

生産農家が生葉の生産から加工・販売までを直接行う「自園・自製・自販」という狭山茶産地の特色ある経営形態を守ること、消費者の嗜好を的確に把握し、各園で個性あるお茶づくりが行われています。

4月下旬から5月中旬頃が新茶の時期ですが、毎年4月下旬には所沢市茶業協会と狭山茶所沢研究会の主催による「ところざわ新茶まつり」が開催され、航空公園駅前にある茶園での茶摘み体験や、お茶の淹れ方教室、お茶の産地を当てるミニ闘茶会などを行っています。また、お茶の文化への理解を深め、お茶が取り持つ家族の絆を再発見してもらうことを目的として、市内の中学生を対象に、「お茶の淹れ方・飲み方授業」を行っています。



さといも



さといもは、でんぷんが主成分で食物繊維も豊富に含まれ、煮崩れしない、味がまろやかななどの特徴があり、けんちん汁や煮っころがし、雑煮などの料理で欠かせない農産物です。また、親芋から子芋、子芋から孫芋と増えることから、子孫繁栄の象徴として縁起物扱いされています。

所沢市では、主に卵型の土垂（どだれ）と、球形の蓮葉（はずば）という品種が作られております。所沢市のさといもは、知る人ぞ知る品質の高さと上品な風味から大変な人気があり、料亭など高級料理店でも使われています。

9月上旬から12月上旬がさといもをおいしくいただける旬の時期となっております。

ほうれん草



ほうれん草は緑黄色野菜の代表格で、カロチン、ビタミン B1、B2、C、鉄分、葉酸などが豊富に含まれています。そのため、ガンの予防、肌荒れ防止、貧血や風邪予防に効果があるといわれています。根本の赤い部分には骨を丈夫にするマンガンが豊富に含まれ甘みもあります。

所沢市で作付面積が一番広いほうれん草は、収穫量が県内で第1位の里芋と並び、市の代表的な作物の1つとなっています。

年間を通して手に入りますが、旬の時期は10月下旬から3月下旬で、とくに冬の時期の露地ものは、栄養価が高く、霜があたるため甘みがましておいしくなります。