

東京狭山茶手もみ製法

瑞穂町無形文化財

所在地：瑞穂町石畑 1667 番地 保持団体：東京狭山茶手もみ保存会



手もみ茶は、摘んだ茶の新芽を、「蒸し」、「葉振り」、「軽回転」、「重回転」、「玉解き」、「中上げ」、「揉切り」、「転操」、「こくり」、「乾燥」といった工程を経て荒茶に仕上げる製法です。その原点は、元文3年（1738年）京都府宇治の永谷宗円が、焙炉の上で茶葉を手もみ乾燥させる蒸し製煎茶製法（宇治製法）

を考案し、全国に広がったものです。狭山丘陵周辺地域では、村野盛政（瑞穂町）や吉川温恭（埼玉県入間市）が中心となって宇治製法を導入しました。狭山茶は茶の産地としては寒冷地に位置しており、生産される茶葉は温暖な地域のものより肉厚になります。濃厚な香りや甘みを引き出す「狭山火入れ」と言われる工程は、狭山茶の持つ特徴の1つです。かつては、仕上げにこくり板を用いるなど、狭山茶ならではの素材や生産現場で受け継がれた技法を基に、長い年月をかけて茶の品質の向上への取り組みが続けられています。

東京狭山茶手もみ保存会は、瑞穂町を中心とした周辺地域の茶園の当主やその関係者達が、手もみ製法の技術向上と保存のため組織した会です。瑞穂町のみならず、他地域での活動も積極的に行い、手もみ製法の技術を広く発信しています。