

今から650年ほど前、南北朝時代の河越では、狭山茶の起源とされる「武蔵河越茶」が栽培され、飲まれていました。当時の茶のたしなみ方は、乾燥させた茶葉を粉末の抹茶にし、抹茶を入れた茶碗に湯を注ぐ方法でした。抹茶は味や香りが劣化しやすいので、鮮度の良いものを供給するために、消費地近くで茶の栽培・製茶を行う必要がありました。

上戸にある国指定史跡河越館跡では天目茶碗のほか、茶葉を保管する茶壺、抹茶を入れる茶入、湯を沸かす火おこし道具の風炉など、多くの茶道具が出土しています。中世の茶道具が多数見つかったことは、川越で茶が栽培されていた証拠ともいえるのです。

河越館跡の出土品のなかには、高級品の中国産茶道具も発見されています。当時流行した茶の習慣が定着していたというだけでなく、河越の武士や僧侶たちの茶道具へのこだわりもうかがい知ることができます。河越館跡は、中世の河越における文化の中心地であったといえるでしょう。

*茶道具などの出土品は、国指定史跡河越館跡史跡公園資料展示室(上戸小学校内)でご覧になれます。
開館時間：毎日曜日、午前10時～午後3時



風炉



天目茶碗



西町大根

川越駅はかつて「川越西町駅」と呼ばれ、戦前は川越駅西口から国道16号方向にかけて、見渡す限り畑でした。大正時代初期、この地名を冠した「西町大根」が松岡種苗店(幸町)先代・松岡園造さんによって作り出されました。きめが細かく塩負けしない漬物向けの品種として好評だった西町大根。昭和初期には、さらに改良された「西町理想大根」が、全日本野菜原種審査会(現在

の全日本野菜品種審査会)で2年連続金牌を獲得し、全国に普及しました。長岡清さん(笠幡)は、西町理想大根を改良した「新西町大根」の栽培を今年から始めました。「青首大根よりも細長く50cmほどまで成長します。鮮やかな緑色の葉が特徴です」と長岡さん。収穫時期は、11～12月。「今回栽培したものから取れた種で、次の冬も収穫したい」と話してくれました。



「たくあんなどの漬物はもちろん、煮物にも合う万能な大根です」と長岡さん



上から下まで真っ白です



つくたての餅を「はい、どうぞ」

伊シヨ!ヨイシヨ!と元気な掛け声が響く体育館。昨年11月29日、福原中学校で「餅つき大会」が開催されました。30年以上も続いているこの行事は、同中学校の育成会を中心にPTAや地域の人たちの協力のもと行われています。育成会長の市川明さんをはじめ行事を支援している人たちのなかには、子ども時代に参加した思い出がある人も。「地域が一体となって、こうした行事を開催出来ることは素晴らしい、誇らしいと思います」と市川さん。福原小学校の6年生も招待され、餅つきを通して中学の先輩たちと交流を深めました。

編集後記

どんぐり