

県内における茶関係資料

1 本県茶生産の特徴

- ・丹沢や箱根山麓一帯の気候・風土がお茶の生産に適し、良質な茶を生産できることから、県西、県央地域の中山間地を中心に、味と香りの「足柄茶」として県民に親しまれている。中井町、開成町、愛川町等で機械化栽培が可能な平坦地を中心に、新たな産地も育成された。
- ・「足柄茶」は、県「**かながわブランド**」に登録されているほか、平成18年に食品産業センターの地域食品ブランド制度「**本場の本物**※」の認定を受け、平成19年には県内農産物で初めて地域団体商標に登録された。また「**かながわ名産100選**」にも選ばれている。



※その土地土地において伝統的に培われた「本場」の製法で、地域特有の食材などの厳選原料を用いて「本物」の味をつくり続ける製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証となる、地域食品ブランドの表示基準。

2 株式会社神奈川県農協茶業センター

- ・県内の荒茶工場で生産された荒茶を集荷し、仕上げ加工して、統一ブランド名「足柄茶」として販売。生産者の安定経営に寄与してきた。

【茶業センターの年間荒茶取扱量】

年度	R2	R3	R4	R5	R6	R7
取扱量(t)	129	101	86	83	73	57

- ・平成29年度からは高級茶葉を使った「足柄茶ティーバッグ極」の販売を開始した。足柄茶の一番茶を100%使用し、茶葉が広がる三角型ティーバッグで、こだわりの緑茶が簡単に淹れられる。また、足柄茶は、令和7年度に栽培開始から100周年を迎え、足柄茶100周年記念商品として「箱根山麓紅茶／湘南ゴールドティー」、「箱根山麓紅茶／潮彩レモンティー」を発売している。



足柄茶ティーバッグ極
(ティーバッグ)



箱根山麓紅茶
湘南ゴールドティー
(ティーバッグ)



箱根山麓紅茶
湘南潮彩レモンティー
(ティーバッグ)