

県西地域の農産物を活用した未病を改善する商品開発について

1 目的

県西地域で栽培した農産物が持つ「未病の改善」につながる効果・効能を活用し、新たな商品化を進めることで、農産物の付加価値を高め、県西地域の活性化につなげる。

2 取組状況

平成 29 年度に大学、関係団体等と「県西地域の農産物を活用した未病を改善する商品開発実行委員会」立ち上げ、さらに 30 年度はその下に「湘南ゴールド事業部会」「茶実（ティーオイル）事業部会」を設置し、それぞれの事業に取り組んできた。

	湘南ゴールド 事業部会	茶実（ティーオイル） 事業部会
これまでの経過	<ul style="list-style-type: none"> ・横浜薬科大学と共同で湘南ゴールドの果皮に含まれる機能性成分を分析 ・機能性を評価するため、臨床試験を実施 ・湘南ゴールドの果皮粉末を用いたモデル商品の試作 ・モニター調査による消費者ニーズの把握 	<ul style="list-style-type: none"> ・県西C農政部において、東京農業大学、農協と連携し、お茶の実から搾油されるティーオイルの商品化を検討
平成 30 年度の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・モデル商品の製造販売を担っていただけの企業へのアプローチ ・湘南ゴールドの果皮等の粉末を活用した新たな商品開発に関心のある企業へのアプローチ ・粉末の改良 	<ul style="list-style-type: none"> ・茶実の収穫、搾油を実施 ・試作品の製造等 ・3月16日から18日にさごう横浜店で特別販売会
今後の取組み	<ul style="list-style-type: none"> ・引き続き企業へのアプローチを実施 ・民間企業による販売体制の構築及びそれに向けた支援 	<ul style="list-style-type: none"> ・商品化したティーオイルの販路拡大に向けた取組みを実施

神奈川県産「足柄茶」から作った茶の実油の特別販売会を開催！

県内初の商品として、限定100本の試食販売会を開催します。

神奈川県では、県西地域活性化プロジェクトに基づく取組として、県西地域の農産物等を活用した未病を改善する商品開発に取り組んでいます。このたび、3年の歳月を経て、「足柄茶」の副産物であるお茶の実から搾った茶の実油(美食の茶油)の商品化に目途が立ちました。この機会にぜひ、他では食べることのできない自慢の逸品をお試してください。

1 商品名

美食の茶油(びしょくのちゃゆ)

販売価格 1本4,000円(税抜)／92g(105ml)

2 販売会

日時:平成31年3月16日(土曜)から18日(月曜) 10時から20時まで

場所:そごう横浜店 地下2階 中央催事場

(横浜市西区高島町2-18-1)

※限定販売のため、商品、試食品ともなくなり次第終了になります。

※湘南ゴールドの試食販売を同時開催中

3 商品概要

日本では茶の実油は一般的ではありませんが、他の植物油と比較して、ビタミンEが多く、コエンザイムQ10が唯一含まれている、木の実の香りと風味が魅力のオイルです。

4 販売及び製造機関

販売者:かながわ西湘農業協同組合(神奈川県小田原市)

製造者:株式会社白形傳四郎商店(静岡県静岡市)

5 その他

取材・撮影が可能ですが、希望される方は、下記の間合せ先に事前に連絡のうえ、時間を調整し、会場までお越しください。

※販売会等の詳細は、添付資料をご覧ください。

間合せ先

県西地域の農産物を活用した未病を改善する商品開発実行委員会(ティーオイル事業部会)

(事務局 神奈川県県西地域県政総合センター農政部)

農政部長 篠原 電話 0465-32-8000(内線 2600)

農地課長 瀬戸 電話 0465-32-8000(内線 2711)