

平成 29 年 5 月 11 日  
記者発表資料



## かながわブランド「足柄茶」information2017

～味と香りが際だつ新茶をお楽しみください！～

かながわブランド「足柄茶」が、今年も新茶の季節を迎えました！今年の新茶は、芽吹き以降の天候に恵まれ、特徴である味と香りが際立っています。このたび、知事がこの新茶の贈呈を受けることになりました。また、県は、「足柄茶」の魅力を県民の皆さんにお伝えするため、「特命かながわ発信隊」の「丸山祐花」さんが出演する動画、CMを制作し、PRします。皆さん、この季節ならではの新茶をぜひ味わってみてください！

### 1 知事への新茶贈呈

(1) 日時

平成 29 年 5 月 16 日 (火曜日) 16 時 15 分～16 時 25 分

(2) 場所

知事室

(3) 贈呈者

株式会社神奈川県農協茶業センター(足柄上郡山北町川西 691-7)

代表取締役社長 沼田 照義

代表取締役専務 福野 学

茶業運営委員長 細谷 善国

### 2 かなチャン TV 週刊特命かながわ発信隊「旬のかなブラ第4弾～足柄茶編～」

(1) 公開日

平成 29 年 5 月 22 日 (月曜日)～



(2) 内容

特命かながわ発信隊の「丸山祐花」さんが、株式会社神奈川県農協茶業センターに行き、施設の紹介や、収穫体験を通じて、「足柄茶」の品質を保つ取組や購入できる場所などの情報をお伝えします。

また、「丸山祐花」と黒岩知事、かながわキンタロウが、茶畑の風景などを交えながら今年の足柄茶の魅力アピールするCMを制作し、かなチャンTV等で放映します(15秒程度)。

### 3 足柄茶の購入場所

かながわブランド「足柄茶」の新茶の茶葉はこちらの店舗、ホームページで購入できます！

店舗名等	住所	問合せ先等
物産・観光プラザ 「かながわ屋」	〒231-0023 横浜市中区山下町1	045-662-4113
JA 足柄茶の通販サイト	—	<a href="http://www.ashigaracha.co.jp/">http://www.ashigaracha.co.jp/</a>
足柄直売所	〒258-0124 足柄上郡山北町川西 652	0465-77-2001

※ 県内JAが運営している直売所でも販売されます。

※ 足柄茶の取扱い状況は直接店舗にお問合せください。

## 足柄茶

気候、風土がお茶の栽培に適した、神奈川県の北西部に位置する丹沢・箱根山麓一帯で生産されるお茶です。

収穫された茶葉は農家で一次加工された後株式会社神奈川県農協茶業センターで味や香りを引き立てるための「浅蒸し製法」により仕上げ加工され、神奈川県の統一銘柄「足柄茶」となります。

また、「かながわ名産100選」にも登録されています。



### 問合せ先

#### 1 知事への新茶贈呈について

神奈川県環境農政局農政部

農業振興課長

中村 電話 045-210-4420

農業振興課生産振興グループ 納富 電話 045-210-4427

#### 2 かなチャンTVの放映、かながわブランドについて

農政課長

小澤 電話 045-210-4401

農政課ブランド推進グループ 大塚 電話 045-210-4441

## 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。最近では、愛川町、中井町、開成町等で機械化栽培が可能な平坦地を中心に、新たな産地育成も徐々に進んでいる。

・「足柄茶」は、平成4年に県「**かながわブランド**」に選定されたほか、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**」<sup>\*</sup>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、かながわの名産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、そんな製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証となる。



・安全・安心な茶の生産を図るため、平成23年度から**足柄茶GAP** (Good Agricultural Practice 農業生産工程管理)の取組を進めています。

### 【茶栽培面積(平成28年)】

都道府県	静岡	鹿児島	三重	京都	福岡	神奈川	全国
栽培面積順位	1	2	3	4	5	18	—
栽培面積(ha)	17,400	8,520	3,000	1,580	1,550	257	43,100

農林水産統計

## 2 (株) 神奈川県農協茶業センター

・県内の荒茶工場で作られた荒茶を**一元集荷**、仕上げ加工し、統一ブランド名「足柄茶」で販売している。これは全国でも珍しく、生産者の安定経営に寄与している。

・平成21年度に品質マネジメントシステムであるISO9001を取得し、消費者に安全安心な足柄茶を供給し、PDCAサイクルの下に業務改善を進める体制を整えた。

・センターに併設された直売所は「**未病いやしの里の駅**」に登録され、お茶の抗酸化作用、抗がん作用、生活習慣病予防などの健康を保つ働きを活かした、未病を治すスポットとしても位置付けられています。

・平成27年度から足柄茶を使用したリシール缶の「**ほうじ茶**」とティーバックの「**箱根山麓紅茶**」の販売を開始した。「ほうじ茶」は、深い香りとおほんのりした甘みが特徴で、「箱根山麓紅茶」は、苦味が少なく、うまみがあり、飲みやすいのが特徴。

### 【茶業センターの年間荒茶取扱量】

年度	H17	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28
取扱量(t)	182	185	98	148	130	123	115	93

\*H23は荒茶製造数量



「ほうじ茶」



「箱根山麓紅茶」