

## 県内における茶関係資料

参考資料

### 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。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、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29年度からは高級茶葉を使った「足柄茶ティーバック極」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クで、こだわりの緑茶が簡単に淹れられる。また、令和3年度からは一番茶を使用した抹茶「足柄抹茶PREMIUM」を発売している。

【茶業センターの年間荒茶取扱量】

年度	H28	H29	H30	R1	R2	R3
取扱量(t)	95	107	138	124	129	101



足柄抹茶 PREMIUM  
(抹茶)



足柄茶ティーバック極  
(ティーバック)

### 3 足柄茶ファームオーナー

・平成30年度から株式会社神奈川県農協茶業センターが、足柄茶産地に都市住民を呼び込み、地産地消を推進するため、足柄茶のオーナー制度「足柄茶ファームオーナー」が行われている。一口あたり茶畑1坪で年会費は15,000円。オーナーには、年2回新茶や紅茶などが届くほか茶摘み体験等の特典がある。