



神奈川の霧立つ山間部でゆっくり滋養をたくわえた

# 富士山に見守られて すくすく育つ足柄茶

収穫期は4~5月(一番茶)、6~7月(二番茶)、10月(秋冬番茶)。日照時間の短い足柄地域では、木の回復を考慮して、三番茶を摘まない。左は冬眠中の茶園。



茶葉を大きさに分け、別々の釜で火入れ。天候によっても、火の強さなどの条件を変えている。



ブレンドは親茶をベースに3種以上の茶葉を混ぜる。ブレンド職人の石渡さんは「正解のない世界。いつも悩む」と話す。



の成分がお湯に溶けだしやすい。このため、葉が硬くなりやすい日照時間の長い地域では、深蒸しが重宝がられているのだという。

だが、足柄茶のように山間部で育つ茶葉には深蒸しの必要がない。日照時間が短く、生育に時間がかかるぶん、茶葉は土中の養分を多く吸収し、針のようにまっすぐ伸びて、やわらかいからだ。

さらに特有の気候風土も生長を後押しする。この地方は水が豊富で、昼夜の寒暖差が大きいことから、春先によく霧が立つのだが、これが天然の覆いの役割を果たし、茶葉はさらなる滋養をたくわえていくのである。

**気候風土だけではない  
製法にも独特のこだわりが**

一般に煎茶は生葉を蒸し、揉みと乾燥の工程を経て、まず荒茶に加工される。足柄茶の場合、この

「極上の海苔のようでしょう。ほかのお茶よりアミノ酸が豊富なんですよ」とまた教えてくれた。売店にいた地元の茶農家、鈴木健司さんも「渋味と甘みのバランスが絶妙だと思いませんか。お茶はねえ、手をかけたらかけただけ応えてくれるんですわ。ほかのどの産地にも負けない品質ですよ」とうれしそうだ。

そこに茶農家の主婦たちがやってきた。聞けば、女性だけの共同体を結成し、外に仕事を持つ夫に代わって、茶園の面倒の一切をみているという。彼女たちは「お茶は年中、手がかるから大変なのよ」「嫁いでくるまで足柄茶なんて知らなかったけど、味と香りにほんと驚いたわ」「いまはほかのお茶が口に合わなくて、いつも持ち歩いての」と口をそろえる。

足柄茶の滋味は土地柄と製法のおかげ。そう考えていたけれど、ちがっていたらしい。土地の人々の慈愛こそが、かくも深い味わいを育てているようである。

本場の本物  
認定  
ココが特徴

## 足柄茶

**名称の由来**／足柄茶の生誕地である山北町(旧清水村)をはじめとする栽培中心地域が足柄地域と呼ばれていることから。

**製法の特徴**／浅蒸し製法による荒茶加工、荒茶葉の大きさによる三種の火入れ。

**原材料の特徴**／丹沢、箱根山麓一帯でとれた生葉。

**品質と安全性**／生産者と無登録農薬不使用の宣誓書とにかかわすほか、官能検査や化学分析を実施。安定した品質を維持。ロットナンバーによる食品トレーサビリティも行っている。

**業界とりまとめ団体**／神奈川県茶業振興協議会(神奈川県小田原市荻窪350-1 県西地域県政総合センター地域農政推進課内)

荒茶はいったん茶業センターに集められ、形状をそろえ、火入れやブレンドを行なって出荷するしくみだ。全国的にもめずらしい一元集荷多元販売体制により、品質はきわめて安定しているという。神奈川県茶業振興協議会の佐藤美己理事によると、火入れとブレンドはお茶の風味と品質を決める関所。昔からのこだわりがあるという。「茶葉を大中小の3つに分け、火入れ条件を変えています。ブレンドも熟達した3人の職人が毎日、茶葉の外観から色や香り、味を確認。成分分析も併用し、ブレンドする茶葉を決めています」

## 海苔のような深い味わいは 茶農家の慈愛が育てていた

茶業センターの売店で足柄茶を飲んだ。すっきりしているながら、舌で転がすと芳醇なうまみがふわっと広がる。玉露に似た甘みがあるが、渋味は少ない。飲み終わってから長い余韻を引く。

お茶を淹れてくれた石渡さんが



足柄茶の粉末からつくられた焼き菓子なども、販売されており、人気。

### 商品情報

左から「もえぎ」(100g、494円)、「わかば」(100g、700円)、「しんめ」(100g、1,008円)

### 関連団体

かながわ西湘農業協同組合 神奈川県小田原市鴨宮 627  
秦野市農業協同組合 神奈川県秦野市平沢 477  
厚木市農業協同組合 神奈川県厚木市水引 2-10-38  
津久井郡農業協同組合 神奈川県相模原市緑区中野 550  
県央愛川農業協同組合 神奈川県愛甲郡愛川町中津 747  
全国農業協同組合連合会神奈川県本部 神奈川県平塚市八重咲 3-3  
神奈川県農協茶業センター 神奈川県足柄上郡山北町川西 691-7  
☎ 0465-77-2001

