



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。



神奈川県茶業振興協議会 理事
佐藤美己氏

まがりくねった山肌の道を抜け、朝露に濡れる茶畑に到着すると、視界いっぱい富士の高嶺が飛びこんできた。頂の雪がまぶしい。足元に広がる茶畑にはまだ陽が当たっていない。眠っているようにもみえる。「この時期、お茶の木は長い冬の終わりを待ちわびながら、本当に冬眠しているのですよ」と、神奈川県農協茶業センターの石渡哲也さんが教えてくれる。神奈川の足柄茶は静岡との県境、丹沢・箱根山麓で育った生葉を40秒ほど蒸してつくられる。浅蒸し茶だ。淹れると、香りが高く、水色は透きとおった淡い山吹色。日本古来の伝統的な煎茶である。石渡さんによれば、最近はこの浅蒸し茶より、深蒸し茶がポピュラーになりつつあるそうだ。1分も蒸す深蒸し茶は水色が濃く濁り、香りも少ない反面、茶葉中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

丹沢・箱根山麓が育む

取材で訪れた山北町を中心に、秦野市や松田町、南足柄市、小田原市ほか、神奈川県北西域一帯で栽培されている。土壌も保水性にすぐれた火山砂礫で、水はけがよく茶栽培に適す。もともとは関東大震災後の復興事業として農家にお茶の種子が配布され、根づいた。平成19年7月足柄茶として商標登録。



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とりかわすほか、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なっている。

業界とりまとめ団体 神奈川県茶業振興協議会(神奈川県足柄上郡開成町吉田島 2489 足柄上地域行政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、お茶を淹れてくれた石渡さんが

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

「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」とうれしそうに話した。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、いつも持ち歩いてるの」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、ちがっていたらいい。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。



商品情報

左から「あやめ」(100g、525円)、「白梅」(100g、735円)、「極上」(100g、1050円)。この3つの商品は人気銘柄トップ3である。

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 神奈川県津久井郡津久井町中野 550
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

茶葉の収穫から仕上げ茶まで一貫して製造

足柄茶の特徴は、生産者が協同組合をつくり、茶葉から荒茶、仕上げ茶まで一貫して製造している点。実は、お茶の生産と製造工程はそれぞれ独立し、売買していることから、こうした体制を築くのはなかなか難しいのです。足柄茶では肥料や農薬管理も含め、すべてを徹底管理しています。



審査専門委員
パルシステム
生活協同組合連合会
理事長
山本 伸司氏

本場の本物
認定
ココが特徴



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。