



スマホ版ブログ

◆横浜南エリアブログ <http://palsystem-kanagawayume.lekumo.biz/yume02/>

◆横浜南エリアのメンバーを随時募集しています。〈商品購入だけ〉から一歩ふみ出しませんか？

【エリアニュース・メンバー募集のお問い合わせ】パルシステム神奈川 エリア活動課 (045-470-6863、月～金 10～17時)

## ■足柄茶を知っていますか

今年度の横浜南エリア交流産地は(株)神奈川県農協茶業センター。丹沢・箱根山麓の自然に育まれた「香りとうまみ」が光るおいしい足柄茶の産地です。

丹沢・箱根山麓はお茶づくりに適した風土で、大正12年の関東大震災の産業復興策として本格的に生産が始まりました。

神奈川県内で生産された荒茶はすべて(株)神奈川県農協茶業センターに納入されます。

荒茶工場(生産農協)から直接仕入れ加工販売しているので、途中の流通コストが省かれます。生産技術の指導にもかかわらず生産団体一丸となった足柄茶のブランド品質向上に努めています。

## 横浜南エリアのおすすめ 神奈川県農協茶業センターの商品



商品は月一回配布カタログ「いいね!かながわ」に掲載されますのでチェックしてください。

発酵の進み具合で緑茶ができたり紅茶ができたりします。箱根山麓紅茶も足柄茶が原料です。

緑茶は茶葉を発酵させずで作るお茶なので、摘採した瞬間から進む発酵を止めるため、できるだけ早く荒茶工場に運び、茶葉を蒸らします。

お茶に含まれる成分は主にアミノ酸、カテキン、カフェイン。熱いお湯で入れると、カテキンとカフェインが多く抽出されて苦みや渋みが強く感じられ、低い温度で入れるとアミノ酸のうまみが引き立ちます。

足柄茶は70℃で。抽出時間1分。(茶葉の量:1人2g、お湯の量:1人70ml) 廻し注ぎをし、最後の一滴まで注ぎきります。水はミネラルウォーター(軟水)のほうが口当たりが滑らかになります。



## ■学習会「足柄茶の世界」

来る11/9(火)、横浜南エリア主催のお茶の学習会「気候・風土が育む芳醇な味と香り、足柄茶の世界～神奈川県のお茶を知る」を開催します(オンライン・Zoom)。

神奈川県下の荒茶は(株)神奈川県農協茶業センターに一元集荷され、味と香りが際立つ足柄茶となります。今年度の横浜南エリア交流産地である同センターに講師をお願いし、県の特産品、足柄茶について歴史や特

徴を学びます。また、おいしいお茶の入れ方を実演していただきます。お申込みは、この「横浜南エリアニュース かもめ」と同時配付のチラシ『weekly どりーむぺいじ』(写真)をご覧ください。

パルシステム神奈川から毎週、食・農・子育て・生活など、組合員のためのイベント・活動情報をお届けする紙面です。単色でちょっと地味なんですけど…カタログの束の後ろの方にはさまってます。ぜひ「足柄茶の世界」探してくださいね。お申込み締切は10/25(月)です。

エリアメンバー一同、みなさんとの学びを楽しみに準備中です。

募集企画はパルシステム神奈川のサイトでもご案内しています。(SR) [パルシステム神奈川 イベント情報 https://www.palsystem-kanagawa.coop/event/](https://www.palsystem-kanagawa.coop/event/)

## ■横浜南センターより

9月号でご紹介した、横浜南センターで育てている津久井浜在来大豆。スクスクと成長し、どんな花が咲くか楽しみにしていましたが、ついに紫色のキレイな花を咲かせました。カメムシが大豆の莖に毎日やって来ますが、神田営業長が毎日点検しカメムシと戦い、大豆の苗をカメムシから守っています。

毎日観察し成長を楽しみながら豊作になる事を期待しています!!

