



◆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）

■「足柄茶の世界～神奈川県産のお茶を知る」学習会

昨年11/9(火)、横浜南エリア主催のお茶の学習会「足柄茶の世界～神奈川県産のお茶を知る」を、Zoom（オンライン）で開催しました。交流産地の(株)神奈川県農協茶業センターより、営業部長で日本茶インストラクターの守屋さんを講師にお迎えしました。

足柄茶とは、神奈川県内（丹沢、箱根山麓および神奈川西部地域）で生産された茶を、足柄地域で仕上げ加

工した緑茶のこと。

まず学習会は、全国の荒茶生産量から。神奈川県は19・20位だそうです。それから、神奈川県産の茶生産時期、生葉の4つの摘採方法、足柄茶の一元集荷の管理体制、足柄茶の製造工程や歴史について詳しく説明していただきました。

荒茶の最初の製造工程の蒸熱のことから、仕上げの工程、包装まで、製品として出来上がるまでをうかがい

ました。お茶の生葉から製品のお茶が完成するまでの工程の長さ、改めて感心しました。

後半は、おいしく入れるポイントを確認しながら、お茶の入れ方を実演していただきました。今日からさっそく実践です。茶葉の保存については、2週間ぐらいで飲み切るのがいいそうです。

参加者からはたくさん質問がよせられ、環境問題や減農薬への関心の高さがうかがわれました。（なお足柄茶は、有機・減農薬ではないが、生産履歴、栽培履歴を提出することになっていて、サンプル無作為残留農薬検査があるそうです。）

神奈川県産のお茶、「足柄茶の世界」を存分に堪能した学習会でした。（TK）



■センターより新年のごあいさつ

新年あけましておめでとうございます。日頃よりパルシステム神奈川をご利用いただき誠にありがとうございます。

旧年中はコロナ禍という混乱の中、組合員の皆さんによる多大なるご支援、ご協力を賜り誠に感謝申し上げます。本年も業務品質向上を目指したセンター運営に努めてまいります。引き続きの変わらぬご愛顧をよろしくお願い申し上げます。

横浜南センター長 中村秀明



■足柄茶をおいしく入れるポイント

- ・湯は必ず沸騰させて使う。
- ・茶の量、湯の量、湯温、浸出時間をきちんとはかる。※一人2g、80ml、80度、60秒
- ・分量、濃さ（色・味）が同じになるように回し注ぐ。
- ・最後の一滴まで注ぎきり、急須に水分を残さない。

一煎目はポイントをきちんと守って、味と香りを大切に。二煎目は、熱めのお湯で浸出時間を短くするとおいしくいただけます。（SR）



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

今年度の横浜南エリア交流産地は、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「味と香り」が光るおいしい足柄茶の産地です。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。