

新商品開発プロジェクト×川根高校生

「川根本町を消滅させない」
高校生のアイデアが町を救う



川根茶を使った新しい特産品・高校生が開発

高校生が試行錯誤を重ね、開発した特産品が、今年度、町内の飲食店で販売が予定されています。販売を前に、生徒たちに商品に込めた想いやアピールポイントを紹介してもらいました。

町内飲食店で販売に向けて

そんな高校生の発想を基に、スイーツ開発の専門家の指導を受けながら完成させたロールケーキとパフェには、川根茶がふんだんに使用されています。

高校生が試行錯誤を重ね、開発した特産品が、今年度、町内の飲食店で販売が予定されています。販売を前に、生徒たちに商品に込めた想いやアピールポイントを紹介してもらいました。

町の認知度向上と来訪のきっかけ作りを目的に、町は商工会や川根高校、地元企業とともに「新商品開発プロジェクト」を立ち上げ、新しい特産品を作り出しました。

高校生のアイデアで町を活性化



ゆずがほのかに香る川根茶ロールケーキ

川根本町といえば「茶畑」。一目でこの町をイメージできる商品にしました。切り分けても、お茶の木に見えるようにこだわっています。

中のクリームは、ほのかにゆずが香ります。お茶の苦みとゆずの爽快感をバランス良く味わえて、つつい食べ過ぎてしまうほど。若い方からお年寄りの方まで、皆さんの口に合うと思います。ぜひご賞味ください。

3年 吉田 柁威さん(静岡市清水区)

スナク映え間違いなし！川根茶パフェ

発信力がある若い世代に川根本町の魅力を知ってもらうため、食べておいしい、見て楽しい商品を作りました。この町の魅力を余すことなく堪能してほしいと、パフェを5層構造にしています。食べるときはしっかり混ぜてくださいね。お茶やケーキ、生クリームの風味が口いっぱいに広がって最後まで飽きることなく食べられますよ！

3年 柿本 心さん(島田市)



川根茶をつないできた者たち

～これまでの全国茶品評会受賞者が一堂に会した～



川根茶の品質の高さを国内外に示す

第75回全国茶品評会 出品茶全てが上位入賞

川根茶が国内、世界で高く評価 その品質を誇示

第75回全国茶品評会で出品茶全て上位入賞

11月16日から19日の4日間にわたって静岡茶市場で行われた「第75回全国茶品評会(埼玉県主催)」の審査結果が発表されました。

川根本町からは、普通煎茶4^キの部と普通煎茶10^キの部、釜炒り茶の部に出品。厳正な審査の結果、全ての出品茶が上位に入賞を果たし、優秀な成績を収めました。

成績優秀な市町村に贈られる「産地賞」の2年連続の受賞は、惜しくも逃しましたが、その品質の高さを広く全国に証明する結果になりました。

世界でも品質の高さを証明

また、相藤令治さんは、6月から7月にかけて日本や中国で開催された第13回国際名茶品評会で、最高賞の世界名茶大賞に輝きました。

12月6日、役場に表敬訪問した相藤さんは「川根茶の品質が世界に認められて光栄に思う。先人の教えを守り、後世につないでいくことが、川根茶の振興につながる」と話し、今後の抱負を話しました。



▲蘭田町長と談笑する相藤令治さん(右)ねぎらいに笑顔で応える
◀世界名茶大賞の盾。
大賞を受賞したお茶は、川根茶「月の光」

第75回全国茶品評会審査結果

○ 普通煎茶4^キの部

- ▷ 1等3席・・・相藤 直紀さん(相藤農園)
- ▷ 1等5席・・・相藤 令治さん(相藤園)
- ▷ 3等・・・川崎 好和さん(松島園)
- ▷ 3等・・・丹野 浩之さん(丹野園)

○ 普通煎茶10^キの部

- ▷ 1等3席・・・丹野 浩之さん(丹野園)
- ▷ 2等・・・小平 史郎さん(小平園)

○ 釜炒り茶の部

- ▷ 2等・・・橋本 立生さん