



特集 JAふじ伊豆の「お茶」

いよいよ新茶シーズン到来!

JAふじ伊豆管内では、各地域でそれぞれ特長ある、安全・安心な「お茶」が生産されています。今回は管内主要産地の沼津・富士・富士宮のお茶をご紹介します。冬の間土の養分を十分に蓄えた一番茶(新茶)にはうまみ、香りが凝縮されています。新茶ならではの味わいをぜひお楽しみください。

JGAP認証とは

GAP(ギャップ)とはGood Agricultural Practicesの頭文字で、直訳すると「よい農業の取り組み」という意味で、一般的には「農業生産工程管理」と呼ばれます。農業生産の各工程の実施、記録、点検、評価を行うことによる持続的な改善活動であり、農産物の安全性向上、環境保全、労働安全の確保、農業経営の改善や効率化につながる取り組みです。GAPは世界的な取り組みであり、JGAPはGAPの一つで、日本で作成された基準です。

JAふじ伊豆の茶産地である沼津、富士、富士宮の3地区は、すでに茶生産におけるJGAP認証を取得。安全・安心な茶生産を進めています。

富士市

多種多様なお茶を生産! 「ほうじ茶」も人気

JGAP認証

富士地区荒茶共販委員会 委員長 **村松 拓哉** さん

お茶は富士市を代表する農産物です。自園自製自販(自家栽培、自家製造加工、自店舗販売)の茶農家が多く、生葉の栽培から加工販売に至るまで、各生産者のこまやかなこだわりが込められています。

近年では煎茶だけでなく、市や地元飲食店、JAなどが協力してブランド化を進めるほうじ茶や和紅茶など多種多様なお茶の生産にも力を入れています。伝統を守りつつ新しいことにも挑戦し、より多くの方に喜んでもらえるよう日々努力しています。



富士市岩本山の茶畑

沼津市

愛鷹山麓の恵みを受けた 味わい深い沼津茶

JGAP認証

なんすん荒茶共販委員会 **川口 直裕** さん

沼津茶の品種は「やぶきた」が多く、水色(すいしょく)は鮮やかな緑色が特長で、渋みとうまみがありすっきりとした味わいです。生産者が多くそれぞれの工場では製造方法も異なるため「普通煎茶」「深蒸し茶」「ぐり茶」といった特色あるお茶の種類が豊富な点も魅力です。

昨年からは、プロサッカークラブ「アスクラロ沼津」が沼津茶応援大使としてコラボレーションするなど地元のお茶を盛り上げる取り組みをJAや行政と一緒に展開しています。

※水色とは、注いだお茶の色のことです



沼津のお茶はここで買えます

販売店「JAタウン」でも販売中→ 緑茶館ぬまづ

所在地 沼津市下香貫字上障子 415-1
営業時間 9:00~16:00
定休日 土曜日・日曜日・祝日 (5月の土曜日も営業)
お問い合わせ 055-932-7879

新茶まつり開催中! 6/14(金)まで

JAふじ伊豆製茶工場、緑茶館ぬまづ、なんすん地区の支店・営農経済センター、通販サイト「JAタウン」で新茶まつりを実施中です。今回は応援大使「アスクラロ沼津」のおすすめ新茶をオリジナル茶缶をご用意!詳しくはJAタウンをご覧ください。



富士のお茶はここで買えます

富士地区の各産直市

※お取り扱いのない店舗もございます

すど良心市

所在地 富士市中里1143-2
営業時間 9:00~12:30
定休日 土曜日、日曜日、祝日、年末年始
お問い合わせ 0545-34-0810(須津支店)

大淵ふる里村

所在地 富士市大淵2880
営業時間 9:00~12:00
定休日 年末年始
お問い合わせ 0545-35-5158

岩本産直市

所在地 富士市松岡2392-1
営業時間 14:00~18:00(10月~3月は17:30まで)
定休日 日曜日、年末年始
お問い合わせ 0545-67-0130(岩松営農経済センター) など

産直市情報はこちら



大淵ふる里村店内

新茶の 1人分 おいしい入れ方

- 湯飲みにも80℃のお湯を少し多めに注ぎます。
- 急須に茶葉をティースプーン山盛り1杯入れます。(1人約3g)
- 急須に①の湯を注ぎ、ふたをして1分間浸出します。
- 1分経ったら湯飲みに少しずつ注ぎます。

POINT ●新茶の香りを楽しむには80℃のお湯がベストです。 ●最後の一滴まで注ぎ切りましょう。お茶のうまみが凝縮されていて一番おいしいところです。



日本茶アドバイザーなんすん地区販売課 吉川 亜優乃

茶の栄養・効能

緑茶の渋み成分カテキンはポリフェノールの一環で、くしゃみやかゆみ、鼻づまりなどのアレルギー反応症状を緩和する効果が期待されています。緑茶中の主なカテキンは約4種類で、中でもエピガロカテキンガレート(EGCG)は最も強力な効果を発揮し、がん細胞の増殖を抑える働きがあり、がん予防に役立つといわれています。

JA静岡厚生連 管理栄養士・野菜ソムリエ 山口 友里 さん



広げよう 国消国産 協同の和 ふじ伊豆 旬のトピックス

冷風貯蔵でよりおいしく



冷風貯蔵庫に運び込む生産者

「マル平」の出荷始まる



夏の味覚を一足先にお届け

わさび観光施設オープン



映像や展示でわさびを解説

爽やか「だいだいサイダー」



通販サイト「JAタウン」でも好評販売中

アスクラロ沼津とコラボで新茶PR



オリジナルデザインの一煎茶パック

地場農産物で加工品を製造



ピラフやパスタ、スープにも活用できます

富士山麓わくわくコーン出番



蜜のような甘さが特長

富士山ブランドの乳製品がオススメ



人気のヨーグルトと学校給食牛乳

3月下旬から冷風貯蔵していた伊豆東海岸を代表する柑橘「ニューサマーオレンジ」を、5月下旬から当JAのファーマーズマーケットなどで販売します。約2か月の冷風貯蔵で、甘みと酸味の調和のとれたおいしい果実に仕上がっています。

「マル平」の愛称で親しまれている三島函南地区の函南西瓜の出荷が5月中旬頃から始まります。他産地よりも出荷が早く、5月下旬頃には「みしまるかん」や県東部地区のスーパーで販売します。シャリシャリとした食感が特長です。ぜひお買い求めください。

伊豆特産のわさびの魅力を五感で楽しめる「伊豆わさびセンター」が4月12日、伊豆市原保(伊豆市原保116-1)にオープンしました。伊豆市や生産者、当JAなど関係機関が連携して進めてきた事業で、展示やVRなどで世界農業遺産の量石式栽培や歴史・風景を学べます。

直売所「いで湯っこ市場」で販売中の「だいだいサイダー」が人気です。ダイダイの爽やかな香りとうすきりとした味わいが特長。暑さが増してくる季節におすすめです。伊東市・熱海市特産のダイダイと伊東市の赤沢港沖からくみ上げた海洋深層水を使用しています。

沼津茶消費拡大に向けて、沼津市と「沼津茶愛飲運動」を展開しています。応援大使のアスクラロ沼津とコラボした一煎茶パックを5月上旬から、沼津市・裾野市・長泉町・清水町の当JA各支店や同チームのホーム試合で配布します。

ファーマーズ御殿場では、御殿場地区の農産物を使って加工品を生産する「農家のお母さん、グループ「ふるさと工房」の商品を販売しています。当JAの夏ギフトカタログにも同グループの「とう菜茶漬」が新登場します。ぜひ味わってください。

大人気のトウモロコシ「富士山麓わくわくコーン」がいよいよ登場!6月からの本格出荷に先駆けて、5月25、26日に富士市の「ふじさんめっせ」で開催する「富士のふもとの大博覧会」で数量限定販売を行います。プチプチ食感とコクのある甘さを今年もぜひお楽しみください。

ファーマーズマーケット「う宮～な」では、富士宮産の牛乳やヨーグルトなど幅広い乳製品をそろえています。富士宮市内酪農家有志などで作る富士の国乳業(株)が、富士・富士宮両市の学校給食に提供している牛乳やモチモチ食感が特長の「プレミアムヨーグルト」も人気商品です。