

令和6年度		
氏名	かとう ひろし 加藤 洋	
生年	昭和50年生	
住所	神奈川県山北町	
品目	茶（足柄茶） <ul style="list-style-type: none"> 山北町川西では、関東大震災の復興のため、静岡県から茶の栽培を導入 丹沢箱根山麓の霧深い気候、水に恵まれた風土により良質な茶が栽培され、浅蒸し製法により針のように細くよれたお茶は「味と香りの足柄茶」との別名も 神奈川県内で生産された荒茶は、(株)神奈川県農協茶業センターに集荷され、二次加工、パッケージングを経て、「足柄茶」という統一ブランドで販売 平成19年には、地域団体商標に「足柄茶」を登録 	
技術	官能検査等を徹底し、足柄茶のブランド価値を守り続ける <ul style="list-style-type: none"> 集荷された荒茶の優劣、産地の特徴、欠点などを見分ける官能検査技術 伝統を継承する仕上げ加工と火入れ技術 仕上げ茶のブレンド技術及び製品化のための均一化技術 	
活動状況	<ul style="list-style-type: none"> 若手社員に対する荒茶の官能検査技術の指導 仕上げ加工、火入れ技術及びブレンド技術の伝承 荒茶入荷時の審査内容を生産者にフィードバックし良質茶の生産を促進 近赤外分析法をはじめとする化学分析法を用いて、新しいお茶のブレンド技術、火入れ技術を模索 (株)神奈川県農協茶業センター茶園の管理 	
相談に 応じられる 分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> お茶の淹れ方、官能試験方法 ホットプレートでのお茶づくり 茶摘み 足柄茶の歴史 	
受賞歴等		
主な役職	令和4年4月～現在 (株)神奈川県農協茶業センター 業務統括	
H P	https://www.ashigaracha.co.jp/ (株)神奈川県農協茶業センター	

