

相模女子大学×清川村 地域連携活動で「特産品開発プロジェクト」を実施 共同開発した「清川茶みるくジャム」を11月2日より道の駅「清川」にて販売中

相模女子大学・相模女子大学短期大学部（所在地：神奈川県相模原市南区、学長：田畠雅英、以下「相模女子大学」）は、清川村と連携して行う地域活性化の取り組み「清川村特産品開発プロジェクト」において、村の主要産業である清川茶を使用した新たな特産品「清川茶みるくジャム」を開発し、11月2日より道の駅「清川」で販売を開始しました。11月2日・3日の本学学園祭「相生祭」の地域物産展でも販売し、両日とも完売となる反響がありました。

■清川村との地域連携活動について



学園祭（相生祭）の
地域物産展で販売した様子

神奈川県唯一の村である清川村は茶業が主要産業の一つですが、ペットボトルの緑茶の普及や生産者の高齢化、肥料など原材料費の高騰などにより、1978年には28ヘクタールあった茶園が2021年には約7ヘクタールにまで減っており（※神奈川県農林水産統計年報）、基幹産業としての事業継続が厳しい状態となっています。

そこで相模女子大学と清川村は、2018年から行政と大学の連携による特産品開発プロジェクトを実施し、これまでにはジェラート及びレストランメニュー開発、食肉加工食品開発及びイベント活動を行ってきました。2024年度は2023年度に引き続き「清川茶」に焦点を当て、学部・学年横断の22名が参加。試作と改良を重ね、今回の「清川茶みるくジャム」の商品化に至りました。11月2日・3日に開催された相模女子大学の学園祭（相生祭）内の地域物産展では、両日とも完売するほどの人気でした。

「清川茶みるくジャム」は、清川茶の粉末を使用し、お茶のほろ苦さとミルクのまろやかさが調和したジャムです。パンはもちろん、ヨーグルトやアイスなど、様々な食材に合わせやすい味わいに仕上げました。

相模女子大学と清川村は、今後も特産品開発などを通して協働を継続し、地域活性化に貢献してまいります。

■商品開発に参加した学生の声

道の駅で手に取っていただきやすい特産品を考える中で、地元の方や観光客が持ち帰りやすく、清川茶の香りや味わいをしっかりと伝えられるジャムが良いのではと学生の意見がまとまり、商品化に挑戦しました。

お茶の粉末はダマになりやすいため、ジャムの舌触りをなめらかに保つために何度も試作を重ねました。パンに塗って食べるのが一番おすすめです。

リーダーとして複数のメンバーの意見をまとめながら進めるのは難しい部分もありました。清川村職員のみなさまのご協力もあり、「清川茶の魅力をもっと広めたい」という気持ちが強くなりました。このジャムを通じて清川村と清川茶を知っていただききっかけになれば嬉しいです。

開発プロジェクトリーダー メディア情報学科 3年生



「清川茶みるくジャム」

【販売概要】

- 商品：清川茶みるくジャム
- 日程：2025年11月2日（日）から
- 場所：道の駅「清川」（〒243-0112 神奈川県愛甲郡清川村煤ヶ谷2129番地）
- 価格：500円（税込）

【本件に関するお問い合わせ先】

相模女子大学 広報事務局 米澤智子（ワンパーカス株式会社内）

〒252-0383 神奈川県相模原市南区文京2丁目1番1号

TEL: 080-5083-6834 / e-mail:t-yonezawa@onepurpose-pr.com

学園キャラクター
さがっぱ・ジョー

