

**8/7(水) 清川茶を活用した特産品商品開発のため、学生が清川村役場と道の駅「清川」を訪問**  
神奈川県唯一の村「清川村」と2018年から連携活動 女子大生の発想力を生かした商品開発、11月に道の駅で試験販売予定

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：田畑雅英 以下「相模女子大学」）は、清川村と連携で行っている地域活性化のボランティア活動「清川村特産品開発プロジェクト」に参加している学生が、特産品開発のため、清川村の道の駅の見学と、試作品レシピ検討に向けた意見交換を8月7日（水）10時より実施しますので、お知らせいたします。



「道の駅清川」外観

2015年11月開所以来、来場者数が伸びており  
2023年度のレジ通過客数は11.5万人を突破して過去最高となった  
(写真：清川村HPより)

プロジェクト参加の学生が商品試作をしている様子  
(2022年、相模女子大学HPより)現在の「道の駅清川」2階食堂（恵水キッチン）の  
スイーツメニュー例。  
清川の特産品を活用したラインナップが少ないことが課題。

神奈川県唯一の村である清川村の人口は1990年をピークに減少に転じ、2024年6月現在の高齢化率は約40%となっており、少子高齢化の克服に向け、豊かな自然や地域資源を生かし、住んでみたいと思われるような魅力ある村の構築を目指しています。また、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、地域産業活性化のため、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行っており、これまで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年は昨年に引き続き「清川茶」を活用した特産品開発を行います。本プロジェクトに参加している学生は22名で、英語文化コミュニケーション学科・メディア情報学科・社会マネジメント学科・人間心理学科・健康栄養学科・管理栄養学科の学生が参加し、学年・学科横断で商品開発に取り組んでいます。

道の駅「清川」では、「①2階食堂（恵水キッチン）のメニューに、清川の魅力を手軽に知ることができるメニューが少ない」「②1階お土産売り場において、来店者が手軽に購入できる村特産品のお土産がない」という課題を抱えています。そこで相模女子大学の学生は課題にあわせ「①道の駅2階食堂で販売する清川茶を活用したデザート（スイーツ）メニュー開発」と、「②道の駅1階で販売する清川茶等を使用したお土産商品開発」の2チームに分かれて商品開発に取り組めます。8月7日（水）は本プロジェクトに参加している学生が道の駅で販売している商品や清川茶を巡る地域課題について、村内で荒茶工場を運営しているチャピュア清川の山口進氏や、道の駅「清川」の運営状況について道の駅「清川」駅長である折田氏、（株）アグリメディア街づくり運営部の野村部長にお話を伺います。今回の訪問を参考に、今後学生たちは商品コンセプトの企画立案や試作開発を経て、11月頃に道の駅「清川」で試験販売するほかSNSによる宣伝も学生が行います。

清川村の道の駅「清川」は「東京から一番近い村」の道の駅として村外から訪れる人たちが賑わっている観光拠点で、2023年度のレジ通過客数は11.5万人を突破して過去最高となりました。ぜひ取材を通じて、清川村と相模女子大学の取り組みについて、多くの方に知っていただける機会を頂戴できれば幸いです。

**【2024年8月7日（水）、道の駅「清川」訪問の概要】**

日程：2024年8月7日（水）9：30～12：00 場所：清川村役場、道の駅「清川」

当日実施する内容（予定）：

- ①道の駅「清川」駅長 折田和久氏・（株）アグリメディア街づくり運営部 部長 野村雄治氏から講和（道の駅の現状・運営状況について）
- ②チャピュア清川 山口進氏から講和（清川村のお茶の現状について）
- ③清川茶、清川茶ラテ、ジェラート（清川茶）等の試食を通じ、試作品レシピについて学生同士で意見交換
- ④道の駅「清川」見学

**【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（ワンパーパス株式会社内）  
〒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  
さがっば・ジョー

