

参考資料

宇治茶の生業継承の取り組み	1
京都府茶業統計から見る京都府茶業の現状	6
宇治茶の郷通信	7
お茶なび	11
宇治茶の郷メールマガジン	12
宇治茶カフェ	14
宇治茶伝道師	15
平成25年度緑茶の日及び緑茶の週間等における行事	16
茶のテーマパーク等	17

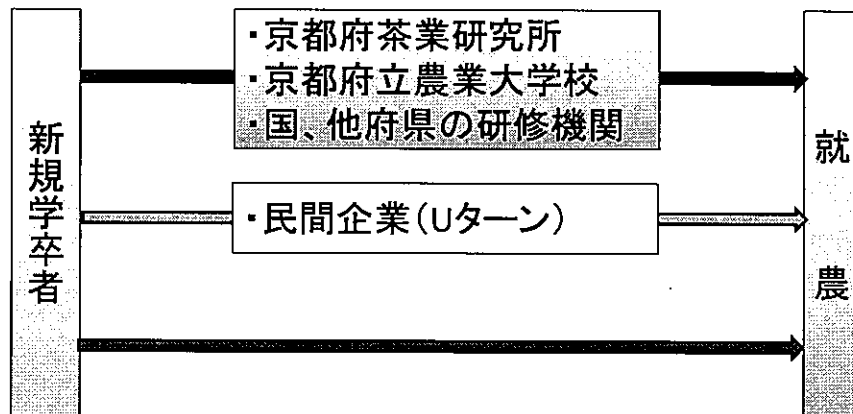
最近の茶業への新規就農・就業者数

- 毎年4～8名が新規に茶業に就農・就業
- 山城地域は、茶農家の子弟(後継者)の就農が多い
- 中丹・丹後地域は、新規に就農・就業が多い

宇治茶の生業継承の取り組み

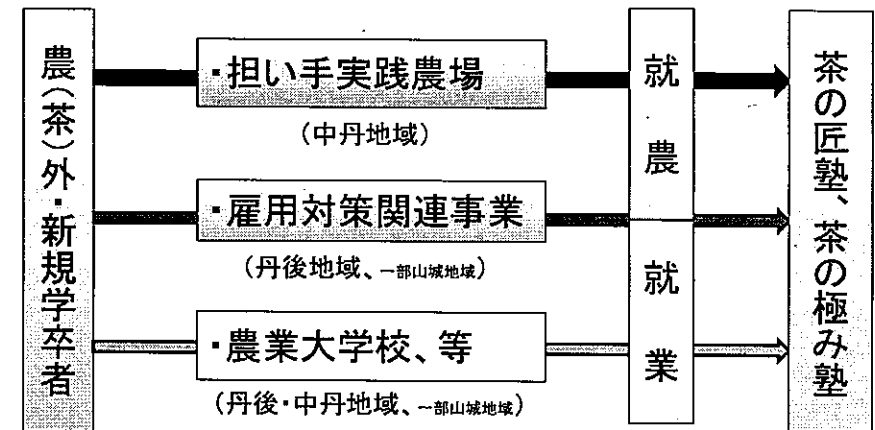
山城地域における新規就農パターン

➤ 茶業後継者の場合



中丹・丹後地域における新規就農パターン

➤ 新規就農希望者の場合



京都府茶業研究所 研修制度(大正14年～)

➤ 特徴

茶農家と茶問屋双方の後継者育成を目的とする
全国で唯一の研修制度

➤ 研修修了者数

184名 ※制度発足(大正14年度)以降の研修生数

➤ 近年の研修生の状況

(単位:人)

年度	H15	H16	H17	H18	H19	H20	H21	H22	H23	H24	合計
茶農家	2	2	5	4	1	4	2	1	4	2	27
茶問屋	1	1	1	0	2	0	0	0	0	1	6
合計	3	3	6	4	3	4	2	1	4	3	33

担い手養成実践農場事業

➤ 事業内容

担い手が不足する地域において、新規就農希望者を対象に、技術習得から就農まで一貫して支援

(支援内容)

研修用農地の確保・整備、技術指導者の設置、担い手づくり後見人の設置、研修用機械・施設の整備、住宅の改修・家賃支援

➤ 実施状況

72箇所(9市2町) ※制度発足(平成14年度)以降

京都府立農業大学校(平成21年度～機能強化)

機能強化のねらい

就農人口の減少・高齢化

指導者及び自営者を養成

農業の担い手となる人材を幅広く養成

養成部門を農学科に改組(農業の実践的教育)

特
色

- ・京野菜や宇治茶を中心とした専門教育に重点化
 - ・実習や演習を重視したカリキュラムの編成
- ※2年制 1学年20名

※ 併せて研修科(短期)において、幅広いニーズに対応した研修を実施

- ・農業技術習得科(福知山高等技術専門学校と連携)
- ・農業機械士養成研修
- ・就農ホリデイ講座

雇用対策事業を活用した新規就農・就業

➤ 未来を担う人づくり事業(京都府:サポセン事業)

● 事業内容

就農サポーターが将来の地域農業の担い手となる人材を確保・育成するため、失業者を雇用し、農業生産技術及び農業経営知識などの実地研修を実施

➤ 農の雇用事業(国:全国新規就農相談センター)

● 事業内容

農業法人等が就農希望者を新たに雇用し、就農に必要な技術・経営ノウハウ等を習得させる実践的な研修を実施

茶の匠塾・茶の極み塾

➤ 茶の匠塾(平成17～20年)

- 対象者
丹後国営開発農地の茶業に新規参入した担い手を対象
- 事業内容
基礎的な茶園管理や茶製造・流通・加工実習を中心とした実践的研修を実施

➤ 茶の極み塾(平成21～23年)

- 対象者
北部地域の茶業に新規参入し基礎的な茶園管理技術を習得した者
- 事業内容
揉み茶・てん茶の製茶技術や早期成園化技術の実技研修

茶業技術研修制度の特徴－1

➤ 特徴

全国でも府茶業研究所でしかできない最高級抹茶・玉露の生産技術を含め、茶業全般に関する学科及び実習を実施

➤ 具体的な研修内容(高級茶生産技術関連)

科目	具体的な内容
栽培関係	講義:被覆栽培、植物生理、土壌肥料、等 実習:本ず被覆(よしず、わらふり)、手摘み
加工関係 (含鑑定)	講義:てん茶製造法、揉み茶加工法、保存、 審査(鑑定)、製茶化学 実習:(抹茶の場合) ・一次加工(荒茶加工):蒸熱、散茶、てん茶炉、乾燥 ・二次加工(精選加工):切断、茎・葉脈除去、篩分け、 乾燥、選別、ブレンド ・茶臼挽き(抹茶)

丹後農業実践型学舎について

農業経営者育成の新たな仕組み

➤ 事業内容

- 丹後国営開発農地のスケールメリットをいかし、大規模営農技術や加工・流通・販売を総合的に学ぶ場を提供

➤ 研修内容

- ブランド京野菜等の大規模生産技術(1～2ha/人)やイチゴの施設園芸(あじわいの郷に設置)の実践研修
- 農産加工やマーケティングに関する研修

➤ 研修期間・対象者

- 2年、10名/年程度。一定の技術力を有する概ね40歳未満の就農希望者で丹後地域に定住し、農業に従事する人



茶業技術研修制度の特徴－2

➤ 「本ず被覆」による高級茶生産技術の研修の実際



精選加工
(二次加工)



茶業研究所における技術開発

➤ てん茶・玉露用品種の育成－1

- 育種素材:「宇治種」と呼ばれる、宇治地方に古くから種子で繁殖してきた在来種を利用
- 育種方法:煎茶及び「本ず被覆」による玉露、てん茶の特性を「手摘み」により評価
- 宇治茶を代表するてん茶・玉露用優良品種



・てん茶として特に優秀
・出品茶用として多用

・特徴ある香気をもち優秀
・玉露の出品茶用として多用

・てん茶として優秀、色沢に冴え
・あり、香味に優れる

茶業研究所における技術開発

➤ てん茶・玉露用品種の育成－2

- 最近育成されたてん茶・玉露用優良品種

「展茗(てんみょう)」

機械摘みに適した
良質・多収てん茶
用品種



「鳳春(ほうしゅん)」

香気が強く、新鮮み
があり香味に優れる
玉露用早生品種



茶業研究所における技術開発

➤ 高品質茶生産のための被覆技術の開発

- 黒色化学繊維による二段式被覆技術
- 椰子の実繊維による被覆技術



・本ず材料(よしずとワラ)の入手が困難な状況から代替資材として開発
・カーテン式で省力化されたことにより広く普及しているが、品質は「本ず」より劣る



・椰子の実繊維が、玉露、てん茶の旨味、香気関連成分を増加させる光透化特性を持つことをわが国で初めて発見
・現在、現場での実用化段階にある

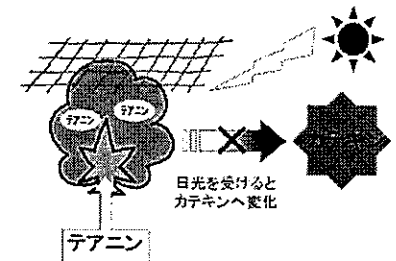
茶業研究所における技術開発

➤ 茶の旨味成分「テアニン」の研究

1 緑茶「テアニン」の発見

- 昭和23年 酒戸弥二郎博士(当時 京都府立茶業研究所長)により発見

2 被覆茶に多く含まれる「テアニン」

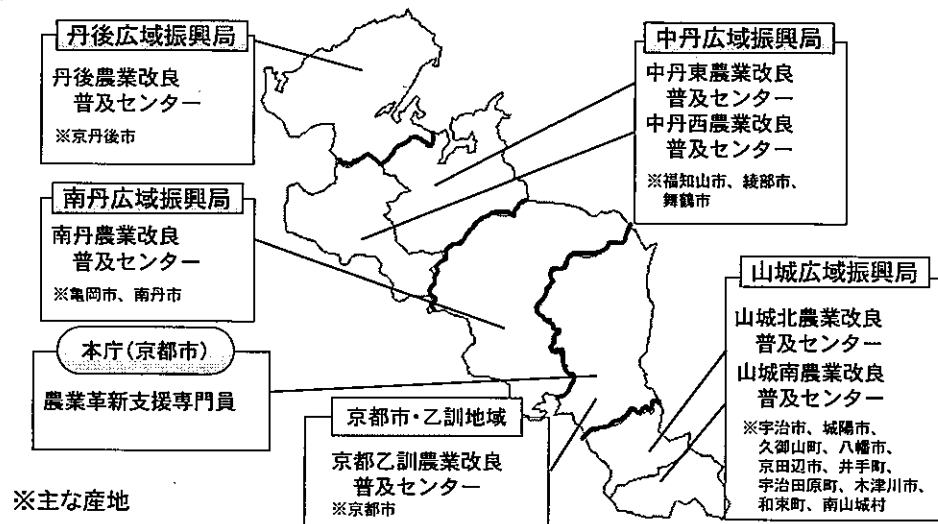


3 「テアニン」に関連する最近の研究成果

- 平成18年 てん茶の茎を利用したテアニン豊富な加工食品

農業改良普及センターによる技術支援

➤ 京都府の普及組織体制



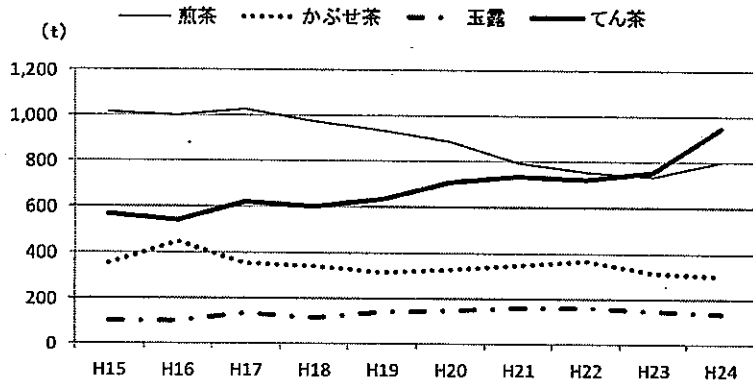
農業改良普及センターにおける支援

➤ 現在の技術・経営支援の内容

- 優良品種への改植・新植支援
茶苗木の育苗技術、幼木園管理技術
- 安心・安全のための栽培・製造管理支援
清浄茶生産(病虫害管理)、GAP手法の導入
- 高品質茶生産技術支援
出品茶製造、品評会・求評会等
- 低コスト・効率化による経営改善支援
機械化、新被覆資材の導入
- 新規就農者の技術支援
青年部活動の強化、共同工場支援
- 新規産地におけるブランド確立
品質向上、流通業者との交流、6次産業化

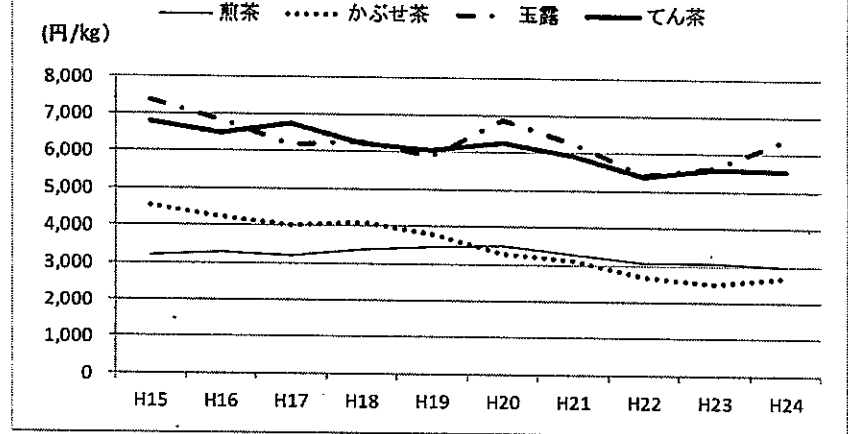
京都府茶業統計から見る京都府茶業の現状

府内荒茶生産量の推移



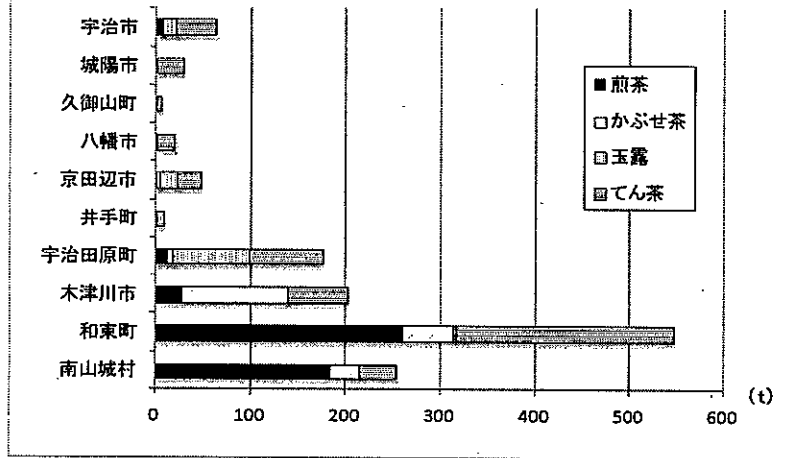
京都府内の全荒茶生産量は横ばいであるが、茶種毎に見ると煎茶が減り、てん茶の生産が伸びている。

府内産一番茶価格推移



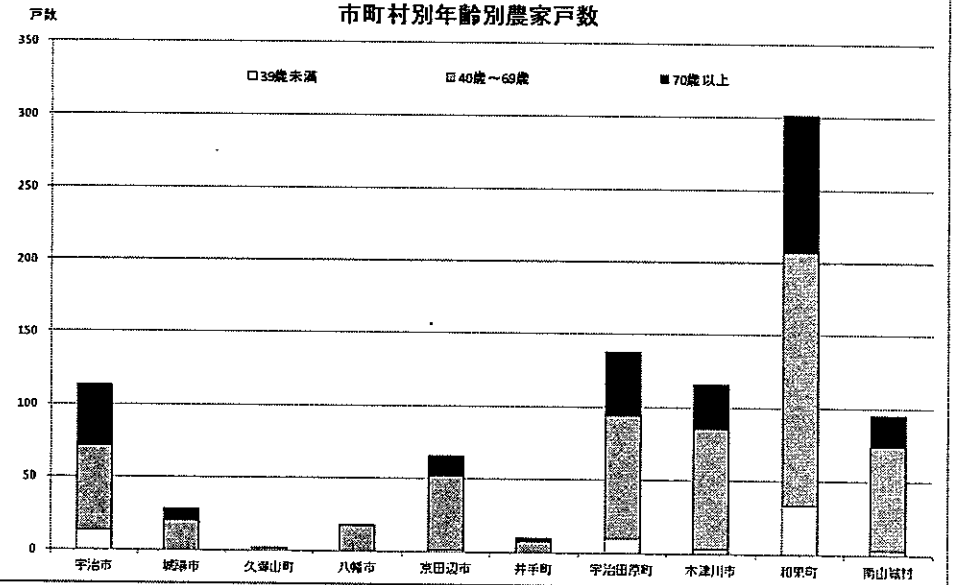
一番茶の単価は、供給量が増えたてん茶価格が相対的に下がっている。

市町村別茶種別荒茶生産量



- 生産量では、和束町、南山城村、木津川市が上位を占めている。
- 茶種別では、煎茶の割合の多い市町村では、面積が多く、てん茶の割合が多い市町村では、茶園面積が少ない傾向。

市町村別年齢別農家戸数



生産者の年齢は、40才～69才台が多くを占めるが、若手の生産者も存在

京都山城

宇治茶の郷

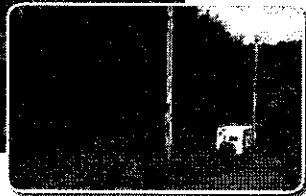
通信

vol.21
(2013.3)



万灯呂山公園からの山城盆地の眺望(井手町)

京都市内から関西文化学術研究都市を一望できる標高約300mの展望台。山城盆地の眺望として、京都府景観資産に登録されました。「万灯呂」の名は、雨乞い神事で龍王滝から大峰へたいまつ行列が行われたことに由来します。毎年8月16日には、大文字の送り火が行われます。



▲井手町の茶畑
井手町では、山間に広がる茶園でお茶が生産されています。山背古道お茶採集隊による手作りのお茶「マイ茶」を楽しむ活動も毎月第3日曜日に行われています。山間の茶園を望みながら山を登っていくと、京都府景観資産に登録されている万灯呂山展望台へ迎いかぎます。頂上からの眺望は、京都市内から関西文化学術研究都市や奈良方面まで見渡すことができます。

ひろげよう 宇治茶の魅力

つなごう 人と地域の取組み

すすめよう 宇治茶の郷づくり

くま

- P2.....【楽しむ】「宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い」が開催されます／「第67回全国お茶まつり京都大会」が開催されます
- P3.....【楽しむ】イベント情報／宇治茶伝道師が活躍中
- P4.....【味わう】宇治茶カフェレポートその9「中村薫吉本店」
- P5.....【楽しむ】第8回春の大茶会 わくわく！ドキドキ！春の宇治茶フェスタを開催しました／宇治茶カフェとは
- P6.....【楽しむ】「宇治茶歴史街道ウォーク」を実施／宇治茶・京都やましろ観光フェア in 中京を開催
- P7.....【登 録】日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けて
- P8.....【学 ぶ】お茶の香りとほたるき 【専 業】宇治茶の郷メールマガジン読者募集中！

楽しむ

「宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い」が開催されます

入場無料



宇治・山城地方はお茶の発祥の地として知られています。茶摘みの歌では「夏も近づくと八十八夜」と歌われるように、立春から数えて八十八日目に開催する「宇治新茶 八十八夜茶摘みの集い」に、ご家族、ご友人お誘いの上お出かけいただき、あなたも宇治茶大好きになってみませんか。

日時：平成25年5月2日(木) 午前10時～午後3時
会場：宇治茶会館・茶業センター茶園【第1会場】
京都府農林水産技術センター茶業研究所【第2会場】

当日は、京阪宇治駅・JR宇治駅から無料シャトルバスを往復運行します。
※混雑時は、路線バス(有料)をご利用ください。
(バス停「太田が丘ゲート前」下車すぐ)
※お車でご来場の方は、太田が丘の有料駐車場をご利用ください。

【第1会場】

宇治茶会館・茶業センター(宇治市宇治折居25)

茶摘み体験

日本茶インストラクターによるお茶の淹れ方教室(有料)
ホットプレートによる簡単な製茶体験(有料)
ふるさと産品展示即売会
茶の木人形の展示



昨年の様子

【第2会場】

京都府農林水産技術センター茶業研究所(宇治市白川中ノ原1)

茶摘み体験

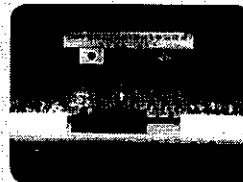
宇治茶の手もみ体験
試験茶園・製茶工場の見学・説明
研究成果の展示・説明



昨年の様子

主催：公益社団法人京都府茶業会議所／京都府茶生産協議会／京都府茶協同組合／宇治茶の郷つくり協議会
後援：京都府／山城広域振興局管内の各市町村／財団法人京都府公営公社／JA京都中央会／JA全農京都府本部／JA京都やましろ協賛：京都府茶業選育青年団／日本茶インストラクター協会京都府支部／宇治市茶生産組合／宇治茶商工業協会／宇治観光土産品組合
宇治茶製法技術保存協会／京のみどり会／各農産物直売所

「第67回全国お茶まつり京都大会」が開催されます



昨年の大会式典の様子

今年で67回目を数える全国お茶まつり大会が、15年ぶりに京都で開催されます。

これは、日本茶業の将来を展望し、全国茶業関係者の総力を挙げて茶業の発展を図るとともに、歴史や文化を「宇治茶」の魅力を発信し、世界文化遺産登録に向けた気運を盛り上げ、「宇治茶」の価値や素晴らしさを体感してもらうことで消費拡大を進めるとともに、茶品評会により府内生産者の技術向上を図るものです。

主な行事は次のとおり予定されており、詳細については、「全国お茶まつり京都大会実行委員会」を中心に検討を進めていくこととしています。

- (予定)
- ◎8月27日～29日◎
出品審査会：宇治茶会館
- ◎8月30日◎
展覧会：宇治茶会館
- ◎9月20日◎
出品茶入札販売会：宇治茶会館
- ◎11月15日◎
全国茶青年のつどい：宇治茶会館、新・都ホテル(京都市南区)
- ◎11月16日◎
大会式典
- ◎11月16日◎、17日◎
宇治茶の魅力発信イベント：宇治市内
- ◎11月17日◎
平成の北野大茶会：北野天満宮(京都市北区)

イベント情報

松花堂つばき展(八幡市)

日時: 4月5日@~7日@
場所: 松花堂庭園・美術館(八幡市八幡女邸)
内容: 椿の切り花を含めておよそ600種の椿が楽しめるほか、椿づくしのお茶会を実施
(財)松花堂庭園・美術館 ☎075-981-0010

花見ウォーク(京田辺市)

日時: 4月7日@
場所: 京田辺市内
内容: ウォークの一端として、グリーンティ、玉露、抹茶の接待、茶の販売等を実施。参加費1人500円(小学生以上)
京田辺市観光協会 ☎0774-68-2810

春のハーフウォーク(城陽市~木津川市)

日時: 4月14日@
場所: 山背古道を北(城陽市)と南(木津川市)から同時スタートして、真ん中の井手町をゴールにウォーク
木津川市観光工課

市民茶摘みのつどい(宇治市)

日時: 5月初旬
場所: 京都府茶協同組合茶業センター(宇治市宇治新屋)
内容: 茶摘み体験、新茶接待
宇治市農林茶業課 ☎0774-20-8723

宇治新茶キャンペーン(京都市)

日時: 5月3日@~5日@
場所: 平安神宮(京都市左京区)
内容: 宇治新茶・水出し玉露の無料接待
(公社)京都府茶業会議所 ☎0774-23-7713

宇治茶の輝60周年イベント

日時: 5月ゴールデンウィーク中
場所: JA京都やましろ農産物直売所田原支店「宇治茶の輝」

茶摘み体験

日時: 5月11日@、12日@
場所: 井手町多喜観光農園・観音園内(JR山城多喜駅下車)
内容: 茶摘み体験(摘んだお茶は、希望者には製茶後1袋1000円で発送)
山背古道お茶探検隊 ☎090-8980-8717(林屋和男)

茶摘み体験交流会(宇治田原町)

日時: 5月12日@
場所: ふるさと農茶園、宇治田原町総合文化センター(役場南バス停前下車)
内容: 茶摘み体験(有料で茶摘み機貸出可)、抹茶づくり体験、茶香鑑、特産品販売など
21お茶のふるさと整務局[(有)木刺内] ☎0774-88-4246

新茶のふるまい(南山城村)

日時: 5月中旬
場所: 南山城村農林産物直売所
内容: 新茶の無料サービス
南山城村農林産物直売所 ☎0743-93-1000

歴史街道講座「春仁京の《なぜ》と万葉集」(木津川市)

日時: 5月中旬、下旬
場所: 加茂文化センター
内容: 「飛鳥-奈良-京都」リレー現地講座
木津川市観光工課 ☎0774-75-1216

新茶まつり(南山城村)

日時: 6月中旬
場所: 南山城村農林産物直売所
内容: ほじり茶の無料サービス、餅つき餅、しいたげ焼、ポン菓子等の販売
南山城村農林産物直売所 ☎0743-93-1000



宇治茶伝道師が活躍中

優れた味や香りほとり、長い歴史の中で、世界に誇るお茶の文化を育ててきた宇治茶の魅力伝える「宇治茶伝道師」が昨年10月9日に誕生しました。

京都府知事から委嘱状を受けた7人の宇治茶伝道師の皆さんは、今後、国内や海外において、宇治茶の歴史や文化とともに、美味しい宇治茶の淹れ方などを様々な人に伝え、京都が誇る「宇治茶」を全国、さらには世界に向けてアピールしていきます。



宇治茶伝道師の皆さん(五十音順)

- 片山 晃子(かたやま あきこ)さん NPO法人日本茶インストラクター協会理事
○木野 正男(この まさお)さん 京都府茶生産協議会副会長、農林水産大臣賞受賞
○小山 茂樹(こやま しげき)さん 宇治商工会議所副会頭、「茶壺に追われて」著者
○林屋 和男(はやしや かずお)さん 日本茶インストラクター協会前京都府支部長
○藤井 孝夫(ふじいたかお)さん 京都府生物資源研究センター所長、日本茶インストラクター
○松石 三重子(まついし みえこ)さん 日本茶インストラクター協会京都府支部長
○安井 敦史(やすい あつし)さん 京都府茶業連合青年団員、茶書査技術段位

宇治茶カフェレポート



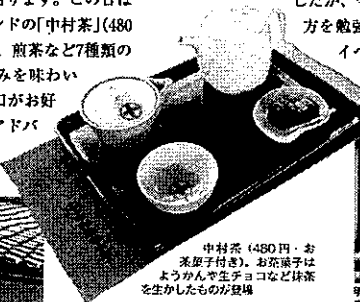
宇治茶の郷づくり協議会では、おいしい宇治茶が味わえるとともに、その歴史や文化、淹れ方などを学べる喫茶店を「宇治茶カフェ」として認定しています。宇治茶のPRイベントなどで活躍中の宇治茶レディとともに各店を紹介します。

その1 「中村藤吉本店」 京都府宇治市宇治番瀬10番地 ☎0774-22-7800 午前10時~午後5時30分(カフェは午前11時~、ラストオーダーは午後5時) ※季節により変動あり 無休

古の茶商建築を生かしたカフェで 宇治ならではの味・時間・空間を満喫

安政元年に創業した茶商「中村藤吉本店」。初代藤吉氏が勝海舟から贈られた「茶煙日香」を家訓に掲げ、茶業ひと筋に豊かな味わいと香りの宇治茶の提供を行ってきました。宇治橋通商店街の一角に構える本店は、明治・大正期に建てられた製茶工場を再生したカフェを併設。梁や柱などの構造を生かした店内には木のぬくもりが伝わり、天井高8mに及ぶ吹き抜けの空間も広々としています。重要文化的景観にも選定されている建物で、玉露や抹茶など数々の銘茶のほか、宇治抹茶やほうじ茶などを使用したスイーツを味わうことができます。今回同店を訪れたのは宇治茶レディの花村麻衣さん。生まれも育ちも宇治で京都の大学に通う花村さんは、「授業で茶の淹の歴史について学ぶ機会があり、ますます宇治茶への興味が深まりました。地元の良いものを多くの人に知ってもらいたいですね」と、宇治茶PR活動への意欲を語ります。この日は豊富なメニューの中から、オリジナルブレンドの「中村茶」(480円・お茶菓子付)をオーダー。玉露、煎茶、煎茶など7種類の茶葉を合組しているものです。「お茶の甘みを味わいたい時は低めの50~60度、清涼感ある後口が好みなら80度くらいが適温です」と、日本茶アドバイザーの資格を持つスタッフが丁寧に淹れ方を指導します。これに対して花村さん

は、「お茶のうま味が感じられる淹れ方」とを希望し、低めで淹れることにしました。まずポットから湯香みに8分目のお湯を入れ、適温になるまで冷まします。急須には茶葉6gが用意されており、3煎はおいしく味わえる量。お湯を急須に注ぐと、1分半待って湯香みに注ぎます。急須にお湯が残ると茶葉が閉じてうま味と香気が消えてしまうため、最後の一滴まで注ぎ切るのがコツ。「舌の上で転がすようにして味わってください」というアドバイスに、花村さんは「甘みが強くて飲みやすい、まったく味わいすね。にこりのない山吹色の水色もきれいです」と満面の笑みです。2煎目は茶葉が開いているので、湯冷ましから急須にお湯を入れ、30秒~40秒ほど待ちます。いただく、うま味はしっかりとあつと1煎目より軽やかな味わいに。「お茶菓子のようなかんも、口に入れると後からしっかり抹茶の味が広がってきます。ゆったりくつろげるカフェの雰囲気もよく、ぜひたくなひとときを過ごした花村さん、「小学生のころに茶道を習っていたが、今日は久々に本格的な日本茶の淹れ方を勉強することができました。またイベントで来てみたいですね」と、宇治茶の素晴らしさを再認識し、お店をあとにしました。



中村茶(480円・お茶菓子付き)。お茶菓子はようかんや生チョコなど抹茶を生かしたものが登場



安政元年創業の堂々とした風格を伝える門構え



日本茶アドバイザーの資格を持つスタッフが見守るなか、ポットのお湯を湯釜に移します



明治・大正期建造の製茶工場をリニューアルした店内は、木の構造と吹き抜けの天井が独特の雰囲気を醸成し、中庭側から差し込む陽光も柔らかく調和し、リラックスできる空間です



7種類の茶葉を合組した中村茶はお湯の温度によって味の変化が楽しめます。「上品な甘みで飲みやすい、香りの芳醇です」

楽しむ



第8回 春の大茶会

たくさん
お茶を
いただきます!

春の宇治茶フェスタを開催しました

去る2月2日(土)、(公社)京都府茶業会議所、京都府茶生産協議会、京都府茶協同組合、宇治茶の郷づくり協議会の主催により「第8回春の大茶会 わくわく!ドキドキ!春の宇治茶フェスタ」を開催しました。

昨年、好評を博した府内8産地の宇治茶が楽しめる「宇治茶の産地めぐり、味めぐり」、京の伝統和菓子の体験教室と宇治茶スイーツの販売を行う「宇治茶 de スイーツ」など「食」を中心としたイベントに、「宇治茶の手もみ体験」の復活や宇治茶産地のマスコットキャラクターの登場、これまでから好評の子供茶会大会や美味しいお茶の淹れ方教室など、盛りだくさんの内容となりました。

このほか、昨年に引き続き、先着1,000名様には、山城伝統舞土食の「茶汁」を無料でもてなしたほか、「清水焼のミニ陶器市」、「宇治茶クイズ&スタンプラリー&抽選会」、「ふるさと産品展示即売会」、「子供茶会大会」、「宇治茶の秤り」、「美味しいお茶の淹れ方教室」など、約2,000人の来場者の皆さまには、宇治茶づくしの一日を楽しんでいただきました。



スタンプラリー抽選会



キャラクターショー



宇治茶の産地めぐり、味めぐり



茶汁のおもてなし



宇治茶の秤り



京の伝統和菓子の体験教室



子供茶会大会



美味しいお茶の淹れ方教室



宇治茶レディ

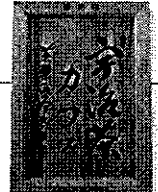
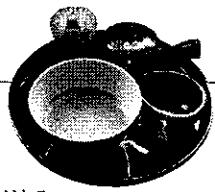
宇治茶カフェとは

認定基準

- ① 京都府内に所在している店舗。
- ② 3種類以上の品質のよい宇治茶が飲めるメニューを提供。
- ③ 店づくり、雰囲気づくりにおいて、宇治茶をPRする演出や工夫がある。
- ④ NPO法人日本茶インストラクター協会認定の日本茶インストラクターや日本茶アドバイザー等が配置されており、お茶の淹れ方等の説明ができる。

宇治茶カフェ一覧

- ① 伊藤久右衛門本店・茶房 ☎0774-23-3955 (宇治市清見通 10-3)
- ② MAIKO茶ブティック ☎0774-68-2472 (京田辺市田辺中央 5-1-7)
- ③ 宇治茶淹れ場 匠の館 ☎0774-23-0888 (宇治市宇治文芸 17-1)
- ④ 櫻野園 宇治茶工房 ☎0774-20-1100 (宇治市宇治山田 10)
- ⑤ 櫻野園 CHA 研究センター ☎0774-73-1200 (大津市相楽台 3-1-3)
- ⑥ 中尾園茶舗 茶房 竹の子 ☎0774-78-3630 (相楽郡和泉町大字園小字大原 3)
- ⑦ お茶のかんばやし 喫茶かんばやし ☎0774-22-2514 (宇治市宇治茶業 43)
- ⑧ 中村茶店本店 ☎0774-22-7800 (宇治市宇治茶業 10)
- ⑨ 茶亭 楓 ☎075-951-6788 (長岡京市長岡 1丁目2-18)
- ⑩ 丸久小山園茶店 茶房 元庵 ☎075-223-0909 (京都市中京区西陣錦橋通下ル西町)
- ⑪ 大谷園茶舗 ☎075-561-4658 (京都市東山区今賀野町 10-7)
- ⑫ 櫻野園 宇治茶菓子工房 ☎0774-28-6810 (宇治市宇治茶業 35)
- ⑬ JA 京都やましろ 宇治茶の郷 ☎0774-88-2629 (園部市宇治田原町大字南ノ口小字中林 12)
- ⑭ 櫻野園京都本店 4階「京の茶庵」 ☎075-221-8174 (京都市下京区西本町西小路角)
- ⑮ 茶房 Adonis 福寿草 ☎075-211-8111 (京都市下京区西本町西小路西入「大丸京都2階」)
- ⑯ IYEMON SALON KYOTO ☎075-222-1500 (京都市中京区三条西橋本西入西入道町 80「千鶴ビル1階」)
- ⑰ 茶寮 油長 ☎075-601-1005 (京都市伏見区東大寺町 778)
- ⑱ 和力カフェ 華の茶 ☎075-213-2288 (京都市中京区河原町通四上ル米屋町 384「くらとびビル4階」)
- ⑲ 華道庵茶舗 ☎075-494-0677 (京都市北区紫野大塚町 17-1)
- ⑳ 茶舗 赤門茶屋 ☎0774-21-2058 (宇治市宇治茶業 21「桜柳町正門前」)
- ㉑ GREEN CAFE STYLE 茶乃道 ☎075-241-3200 (京都市中京区三条河原町東入中島町 83)
- ㉒ 三丘園茶舗 ☎075-351-3361 (京都市下京区小島通西町西入)
- ㉓ 茶房 竹葉 ☎075-644-1231 (京都市伏見区深草北町 635)



認定店には、宇治茶と関わり深い貴宗茶大本山萬福寺阿闍梨住持長が揮毫された「宇治茶カフェ」の額が掲げられています。

楽しむ

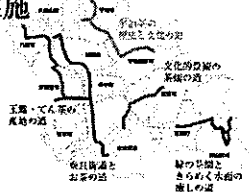


「宇治茶歴史街道ウォーク」を実施

山城地域は、お茶に関わる歴史的事跡や行事・習慣が多く、お茶の文化が日常的に息づいている地域です。宇治茶の郷づくり協議会では、この特性を活かし、茶園、施設、歴史、文化、人など、宇治茶に関係する資源や取組などを紹介する「宇治茶歴史街道」を5ルート設定しています。

この「宇治茶歴史街道」をより多くの方に知っていただくため、宇治茶歴史街道を活用したウォーキングと宇治茶の魅力・価値を体感できるイベントを実施しました。

ボランティアガイドさんのお話や宇治茶の歴史についての丁寧な説明、各コースで実施した茶会・美味しいお茶の淹れ方教室等の宇治茶体験のほか、地元食材を使った「ふるさと弁当」も好評で、山城地域の魅力や宇治茶の美味しさに感動された様子でした。



鷲峰山登山道 自然と歴史の南山城最高峰へ

(主催者：宇治田原町文化協会)
 平成24年11月18日(日)
 9:00 JR宇治駅集合 15:00 JR京田辺駅 参加10名
 コース：宇治駅→バス約30分→龍中前バス停(集合)→○大満寺・信西入道塚→鷲峰山山頂登山道→○金胎寺境内→山頂(宝篋印塔)→瀧屋谷コース→○茶室明神社・永谷宗門生家(講堂など)→工業団地口バス停(解散) = バス約30分 = 新田辺バス停→徒歩約5分→京田辺駅

泰仁京東北道 in Autumn

(主催者：和茶・茶湯ガイドの会)
 平成24年11月18日(日)
 9:00 JR加茂駅集合 14:00 JR加茂駅解散 参加62名
 コース：加茂駅(集合)→泰仁京跡→白香・石寺茶畑→和茶カフェ(体験教室)→和東山の茶バス停(解散) = バス約20分 = 加茂駅

玉露の産地京田辺でお茶の香りを楽しむ

(主催者：京田辺市観光協会、京田辺観光ボランティアガイド協会)
 平成24年12月1日(日)
 9:30 JR三山木駅集合 14:30 JR京田辺駅解散 参加56名
 コース：三山木駅(集合)→○海宝寺一飯阿(茶園と古墳群)→○基内昨岡神社→○宝泉寺→○中部住民センター(美味しい玉露の淹れ方教室)→京田辺駅(解散)

宇治茶の淹れ方茶会体験

(主催者：宇治観光ボランティアガイドクラブ)
 平成24年10月18日(日)
 9:45 JR小倉駅集合 15:00 JR宇治駅解散 参加42名
 コース：小倉駅(集合)→玉露発祥の碑→七名園(森園)跡→宇治橋通商店街→中の島公園(昼食)→○観光センター(茶会体験)→○興聖寺→○宇治上神社→宇治橋→宇治駅(解散)



「園川文化園」×宇治茶歴史街道ウォーク「宇治茶・伏見の酒の街を訪ねて」

(主催者：園川文化園実行委員会、宇治茶の郷づくり協議会)
 平成24年11月11日(日)
 Aコース 8:30 京阪出町柳駅集合
 16:10 京阪宇治駅解散 参加30名
 コース：出町柳駅→伏見散策→京阪宇治駅→平等院(鳳凰堂修理現場・ミュージアム)→昼食→興聖寺→宇治上神社→匠の館(お茶の淹れ方教室)→京阪宇治駅
 Cコース 11:30 京阪宇治駅集合
 16:10 京阪宇治駅解散 参加16名
 コース：京阪宇治駅→平等院(鳳凰堂修理現場・ミュージアム)→昼食→興聖寺→宇治上神社→匠の館(お茶の淹れ方教室)→京阪宇治駅

宇治茶・京都やましろ観光フェア in 中京で開催

去る3月8日(日)、宇治茶の郷づくり協議会、(公社)京都府茶業会議所、京都府茶協同組合、京都府山城広域振興局の主催により、岐阜県各務原市のイオンモール各務原で、「宇治茶・京都やましろ観光フェア in 中京」を開催しました。

日本茶インストラクターによるお茶の淹れ方教室(抹茶体験、玉露体験)や宇治茶の販売、「宇治茶を世界遺産に」パネル展示など宇治茶のPRに加えて、まゆまるのほか京都やましろご当地キャラクターショー、京都銀行「I Love Kyoto」ポスター展示などのやましろ観光PRを実施しました。

また、参加者には、宇治茶一煎バックやパンフレット「宇治茶と京都やましろ」などを配布したほか、宇治茶に関する設問も含む「京都やましろ観光に関するアンケート」を実施し、協力いただいた方には市町村のご当地キャラクターグッズをプレゼントするなどを行い、平日ではありましたが、約1,300人の方に来場いただくなど、中京圏からひと足のはやし「山城地域」の魅力を感じていただくことができました。



お茶の淹れ方教室



ご当地キャラクターショー



ポスター・パネル展示



来場者でにぎわう様子

日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けて

昨年は、世界遺産条約採択40周年記念最終大会が、11月6日～8日にかけて、国立京都国際会館で開催されました。これに合わせて山城地域でも、京都府山城広域振興局を事務局とし、山城管内15市町村や茶業団体による世界遺産条約採択40周年記念事業山城地域実行委員会を立ち上げ、日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けた様々な取組が行われました。

◎シンポジウム「宇治茶」は世界の宝～宇治茶とやましろの魅力を再発見～

日時：平成24年10月14日◎ 13:00～16:30
13:00～二條流によるお茶席(無料)
14:00～シンポジウム

場所：宇治茶会館
主催：世界遺産条約採択40周年記念事業山城地域実行委員会

シンポジウムの内容

【基調講演】「宇治茶の世界文化遺産登録の意義と課題」
金田章裕氏(日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会委員長・人間文化研究機構構成員)

【特別報告】「文化的景観の保全と生業の両立を可能とする地域づくりの取組」
広田純一氏(岩手大学教授)

【パネルディスカッション】

コーディネーター：井上典子氏(京都府立総合資料館・国際京都学センター文化資源コーディネーター)

パネリスト：上杉和央氏(京都府立大学准教授)

橋本素子氏(京都光華女子大学非常勤講師)

広田純一氏(岩手大学教授)

吉田利一氏(京都府茶生産協議会会長)

金田氏の基調講演に続き、広田氏からは、平泉の世界文化遺産登録候補地である岩手県一関市本寺地区を題材にした地域づくり活動、自らの体験を交えて御報告いただきました。

また、パネルディスカッションでは、パネリストの一人である吉田氏から玉露をおもてなしいただきながら、各パネリストの皆さんからそれぞれのお立場で貴重な御意見や御提言をいただきました。さらに、シンポジウムに先駆けて、二條流による宇治茶「玉露」を和菓子とともにもおもてなしいただき、参加者の皆さんに宇治茶の魅力を味わっていただきました。

当日は、山城地域からだけでなく、他府県からも含めて約250人の参加があり、地域の価値を再発見することの大切さ、地域づくりには実践の積み重ねが大切など、貴重なお話し、多くの方が熱心に耳を傾けていました。

◎山城地域魅力視察ツアー(視察プログラム)

日程：平成24年11月8日◎

コース：京都国際会館～平等院～宇治上神社～宇治茶道場「匠の館」～お茶の文化的景観(平等院表参道等)

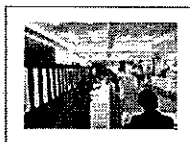
主催：世界遺産条約採択40周年記念事業京都実行委員会/世界遺産条約採択40周年記念事業山城地域実行委員会

世界遺産条約採択40周年記念最終大会を對象に、世界遺産視察プログラムのひとつとして実施されました。

当日は、各国から25名の方が参加され、まず、平等院住職の御挨拶の後、修復中の世界文化遺産「平等院」、平等院学芸員の解説によるミュージアム「鳳翔館」の見学していただきました。

その後、もうひとつの世界文化遺産「宇治上神社」を、宇治市歴史まちづくり推進課職員の説明により見学の後、宇治茶道場「匠の館」では、玉露の淹れ方体験をしていただきました。

午後1時に国際会館を出発し、午後5時過ぎには宇治を出発するという、短い時間の視察プログラムではありましたが、平等院の修復現場では、京都府文化財保護課職員の見学説明に熱心に聞き入り、質問もされたほか、「匠の館」では、宇治茶の美味しさに、皆さん感心されるなど、実りの多いツアーとすることができました。



お茶の香りとはたらき

京都府農林水産技術センター 茶業研究所

今回はお茶(緑茶)の香りについてのお話です。緑茶の香りは単独の成分によるものではなく、およそ300種類以上の香り成分によって構成されているといえます¹⁾。その大部分は日本の研究者によって確認されたものです。たぐさんの香り成分が含まれていますが、機械で分析した香り成分と私たちがお茶を飲むときに感じる香りの強さは違うため、300種類すべての香りを感じているわけではありません。また、同じ茶の樹からできるウーロン茶や紅茶に比べて、緑茶の香りの強さは控えめで、種類も少ないという特徴がありますが、これは茶を製造する段階で、茶葉を酸化させずに製造するからです。緑茶は酸化させずにつくれるからこそ、鮮やかな緑色が保たれ、もともとの茶葉に含まれていたビタミン類も多く残っているといえます。

代表的な香り成分として、緑の香り(新茶の香り)とされる青葉アルコール・アルデヒド、花のような香りのリナロール、ゲラニオール、はちみつのような香りに似たベンジルアルコール、甘く濃厚なシス-ジャスモン、メチルジャスモネート、ヨノン類などがあります。

また、玉露や抹茶のように、茶園に覆いをし、日光を遮つ

て栽培した茶葉(覆い下茶)には、青ノリのような独特の香りがします。これは「覆い香」と呼ばれる香りで、覆い下で栽培した茶葉に多く含まれるジメチルスルフィドという成分です。焙じ茶の香ばしさも、茶葉を加熱することによって生成するピラジンやフラン類などの香り成分です。

最近では、茶の香りのアロマセラピー的な働きに関する研究も報告されています。青島²⁾によれば、煎茶等に含まれる青葉アルコール、リナロール、ゲラニオールには、GABA受容体と呼ばれる神経伝達器官の活性を高める作用があるため、気持ちを静める鎮静効果が期待できます。

また、玉露茶葉とコーヒー豆粉末の香りを比較すると、玉露の香りを吸入した場合、動脈血によって供給される血中の酸化ヘモグロビン濃度の高まりが長時間継続することが報告されています³⁾。このことから、玉露の香りから、脳の活動を継続させる働きがあるのではないかと考えられています(図³⁾参照)。



出典

- 1) 岩波 深澤著、「茶の栽培と利用加工」、集賢堂(1994)
- 2) 青島均、「青葉アルコールなど茶香成分による精神の鎮静化」、第2回宇治茶健康フォーラム・市民公開講演会講演要旨集、85-100(2000)
- 3) 藤川 岳、宮崎良文、高山英子、「茶葉の香り物質の吸入が生体に及ぼす影響」、日本生理人類学会誌、vol.6、特別号(2)、第46回大会要旨集、64-65(2001)

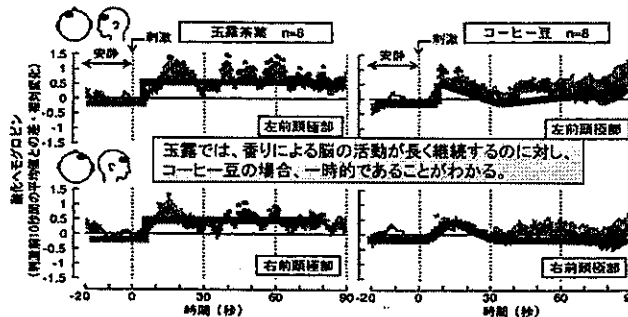


図 玉露・コーヒー豆粉末の香りの吸入と脳血流の関係³⁾

宇治茶の郷メールマガジン読者募集中!

毎月1回、イベント情報や、「宇治茶伝道師」などお茶の専門家によるコラム等を載せたメールマガジンを発行中。登録はもちろん無料。登録はこちらから。

① <http://www.ujicha.jp/sato/member> から 宇治茶の郷 メールマガジ 検索

②携帯電話の場合は、右のQRコードからも登録できます。



宇治茶の郷

お茶なび

公式
宇治茶情報
アプリ

Ocha-Navi

識
る

愉
しむ

集
む

宇治茶知識

お店情報

イベント

Available on the
App Store

GET IT ON
Google play

宇治茶ずかん誕生!

宇治茶情報アプリ「お茶なび」

宇治茶の知識・お店情報・イベント情報が満載!
より深く宇治茶を楽しむための、
スマートフォン向け公式アプリです

ダウンロード方法 無料

アプリストアで「お茶なび」「宇治茶」検索



iPhone用



Android用

宇治茶の魅力情報発信プラットフォーム

京都府茶業会議所と京都府茶協同組合の
メンバーが運営母体となり、宇治茶の魅力を
知っていただくための活動を行っています

文字サイズ:

2013年7月号 (Vol.13) HTMLメール

バックナンバー 2013年7月号 (Vol.13) HTMLメール

宇治茶の都メールマガジン
7月号 (Vol.13)

こんにちは、宇治 茶太郎さん。
宇治茶の都から、初夏に爽やかな情報をお送りします。

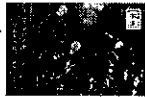
目次

- トピックス
 - 【1】「第67回全国お茶まつり京都大会2013」ポスターが完成
 - 【2】宇治茶情報アプリ「お茶なび」をリリース
- イベント情報
 - 「宇治茶カフェ」スタンプラリーを実施
 - 「～おいしいお茶が飲める～宇治茶カフェ 2013」を発行
- 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けて
 - 宇治茶の世界文化遺産登録推進プラットフォームキックオフ会議を開催
- 品評会情報
 - 各品評会の出品状況
- コラム「茶の記憶」
 - 第9回 森原勇樹さん
 - 「宇治茶をおいしく飲みましょう」その1「水」

トピックス

【1】「第67回全国お茶まつり京都大会2013」ポスターが完成

今年の秋、15年ぶりに京都で開催される全国お茶まつりのポスターがいよいよ完成。



大会テーマは「宇治茶発祥の地から 日本茶の魅力、世界へ発信」。

全国から多くのお茶ファンが集まるこの絶好の機会に、11月16日、17日、宇治市では「宇治茶の魅力発信イベント」として、JR宇治駅や茶園宇治駅周辺、駅周辺の商店街などを中心に、大臣賞歴代受賞者による煎茶や、同じ茶産地、宇治茶スイーツの販売など、生産者や大学、商店街など地域を挙げて開催します。



11月17日、京都市の北野天満宮では「平成の北野大茶会」を開催します。

また、これに先駆けて、10月19日には、宇治市文化センターにおいて「世界文化遺産シンポジウム」を開催します。

次号以降、詳細をお伝えしていきます。どうぞお楽しみに。

【2】宇治茶情報アプリ「お茶なび」をリリース

（公社）京都府茶業会議所、京都府茶協同組合が中心となり、宇治茶の魅力やPRする活動を行う「宇治茶の魅力情報発信プラットフォーム」を発足させ、6月27日にスマートフォン向けアプリ「お茶なび」をリリースしました。

7月 2013

月	火	水	木	金	土	日
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

宇治茶の知識・お店情報・イベント情報が満載で、より深く宇治茶を楽しんでもらうための『宇治茶ずかん』的なアプリで、お茶入りのお店探しや、宇治茶の情報を集めるなど様々な使い方ができます。

アプリストア（「App store」「Google play」）から無料でダウンロードできます。

スマートフォンをお持ちなら、今すぐ「お茶なび」で検索！！



イベント情報

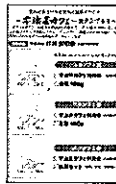
○「宇治茶カフェ」スタンプラリーを実施

「～おいしいお茶が飲める～宇治茶カフェ 2013」を発行

おいしい宇治茶のメニューが揃い、宇治茶の歴史、文化、産地等の説明ができる喫茶店を認定した「宇治茶カフェ」ポケットガイド（A6版、32ページ）を発行しました。



また、今年は、「全国お茶まつり京都大会協賛イベント」として「宇治茶カフェ」スタンプラリーを実施します。7月15日（月・祝）から11月30日（土）までの間に、宇治茶カフェでポケットガイド添付の応募ハガキにスタンプを集め、簡単なアンケートにお答えいただいた方から抽選で60名様に、宇治茶カフェ利用券（5,000円）又は抹茶セットなど、スタンプの数に応じて宇治茶カフェ利用券又は宇治茶をプレゼント。



このポケットガイドは、宇治茶カフェや京都観光案内所「京なび」、山城管内の各市町村、商工会議所・商工会、観光協会などで入手できます。

宇治茶カフェを巡って、ぜひおいしい宇治茶をお楽しみください。スイーツを味わっていただけのお店もたくさんあります。

詳しくはこちらから
<http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/ocha/25jichicafestamp.html>

日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けて

○宇治茶の世界文化遺産登録推進プラットフォームキックオフ会議を開催

京都府では、茶業関係者の皆さんや山城地域の市町村、府民の皆さんと一緒に宇治茶の世界文化遺産登録を目指した取組を進めているところですが、6月24日（月）、宇治茶会館において、京都府茶業会議所との協働により、宇治茶の世界文化遺産登録を目指す地域づくりや宇治茶の必須づくり等を官民で推進していくために、「宇治茶の世界文化遺産登録推進プラットフォーム会議」を開催しました。

茶業、企業、大学、研究機関などが絡み合っている山城地域において、世界文化遺産登録に向けた地域づくりを進めるための新たな行動戦略づくりや宇治茶に関する有形無形の資産（宇治茶園産）の保全・継承、宇治茶の必須園となるファン拡大の取組を、地域の方とワークショップなどを行いながら進めていきます。

当日は、茶農家、茶問屋、観光団体、NPO、銀行、鉄道、大学研究者、山城地域の市町村などから参加。「茶魂の真髄を伝えるためには、誰かの手が足りない」と、「宇治茶には産地がない文化や歴史がある」、「産地や茶種により味が異なるというおもしろさを伝える機会が必要」、「プロモーションが大事」と、活発な意見が出されました。今後は、月1回のペースで会合を開き、11月ごろの戦略策定を目指しています。

品評会情報

平成25年の一園茶も終了し、府内の主要地では品評会が開催されました。本年は、開茶後の厳選で期間短縮は免れませんでした。全国茶品評会に向け、多くの優秀な茶が出品されました。各品評会の出品状況は次のとおりです。

- 6月4日（火） 第36回八幡市茶品評会
てん茶27点が出品。
- 6月8日（木） 第38回宇治田原町茶品評会
玉露、煎茶、かぶせ茶、てん茶で計39点が出品。

- 6月11日(火) 第40回福井市茶品評会
てん茶4.6点が出品。
- 6月13日(木) 第46回宇治市茶品評会
てん茶2.6点、玉露5点が出品。



今後は、7月9日(火)～10日(水)に宇治市で京都府茶品評会、8月6日(火)から8日(木)に京良市で関西茶品評会、そして8月27日(火)から30日(金)宇治市で全国茶品評会の開催が予定されています。

コラム「茶の文化」 第9回

前回まで4回にわたり、小山茂樹さんに、宇治茶に関わる逸話について、書いていただきました。

今月からは、「宇治茶をおいしく飲みましょう」と題して、森原秀樹さんに書いていただきます。



森原さんは、1949年京都府宇治市のお生まれで、早稲田大学を卒業後、宇治茶の製造・販売を手がける株式会社森原製茶店代表取締役社長に就任されました。

茶業に従事する傍ら、公職として、東宇治茶業青年団団長、京都府茶業連合青年団団長を務められました。また、インストラクター制度創設活動に参加され、NPO法人日本茶インストラクター協会副理事長兼関西ブロック長を務められ、現在は同京都府支部副支部長として御活躍されています。

昨年3月には、書籍『抹茶の研究』を発刊され、その功績により、第22回京式師市民文化賞を受賞されました。

「宇治茶をおいしく飲みましょう」その1「水」 森原 秀樹

読者の皆様、こんにちは。林原、小山、両先輩に引き続きまして「コラム」を書かせていただく森原秀樹です。どうぞよろしくお願いたします。

平成7年に日本茶インストラクター制度創設活動に参加して以来今日まで、全国各地で百数十回の講習会、研修会、講演会を行って来ました。その経緯をともに「おいしいお茶の淹れ方のコツ」について書かせていただきます。

一つ目は「水」です。

「日本茶講習会」を開いた時、最初に私はいつも「皆さんが飲まれているお茶は、お湯の中にお茶の成分（エキス）が溶け出したものです。」「では、何%の成分が溶け出しているでしょう?」と質問します。そして、「皆さんが飲んでいるお茶は99.5%から99.7%までが水で、茶の成分は0.3%から0.5%しかありません。」と説明すると、皆さんは非常に驚かれます。0.5%の濃度でおのろりと味を出すのですからお茶はすごいですね。99.5%から99.7%が水ですから、水がカルキ臭かったりまじりかたかったら、お茶もまじりかたくなってしまいます。ですから、お茶に溶したお湯を沸かすのがおいしいお茶を淹れる第一歩です。現在の水道水は皆ほどまじりかたありませんので、水道水で十分です。カルキ臭の強いときは、一晩汲み置きしてください。沸かす時は必ず沸騰させて、三分以上沸騰させ続ける必要があります。ミネラル水を使われる時は軟水のものを使いましょう。

- 発行：宇治茶の郷づくり協議会 <http://www.ujicha.or.jp/sato/>
- 発行日：2013年7月13日
- メールマガジンの配信・停止：<http://www.ujicha.or.jp/sato/member/>

Copyright (c) 2013 宇治茶の郷づくり協議会 All Right Reserved.

Copyright © 2013 公益社団法人 京都府茶業会議所

目次

宇治茶カフェ認定店について・認定基準	1
宇治茶カフェマップ (京都市地域)	2
(山城・乙訓地域)	3
宇治茶カフェ認定店	
① 伊藤久右衛門本店・茶房 (宇治市免道荒横 19-3)	4
② MAIKO 茶ブティック (京田辺市田辺中央 5-1-7)	5
③ 宇治茶道場 匠の館 (宇治市宇治又振 17-1)	6
④ 福寿園 宇治茶工房 (宇治市宇治山田 10)	7
⑤ 福寿園 CHA 研究センター (木津川市相楽台 3-1-3)	8
⑥ 中尾園茶舗 茶房 竹の子 (相楽郡和束町大字園小字大塚 3)	9
⑦ お茶のかんばやし 喫茶かんばやし (宇治市宇治妙案 43)	10
⑧ 中村藤吉本店 (宇治市宇治吾番 10)	11
⑨ 茶亭 楓庵 (長岡京市長岡 1丁目 2-18)	12
⑩ 丸久小山園西洞院店 (京都市中京区西洞院通御池下ル西側)	13
⑪ 大谷園茶舗 (京都市東山区今熊野樹ノ森町 7)	14
⑫ 福寿園 宇治茶菓子工房 (宇治市宇治蓮華 35)	15
⑬ JA 京都やましろ 宇治茶の郷 (綴喜郡宇治田原町大字郷ノ口小字中林 12)	16
⑭ 福寿園京都本店 4階「京の茶庵」(京都市下京区四条通高小路角)	17
⑮ 茶房 Adonis 福寿草 (京都市下京区四条通高倉西入【大丸京都店2階】)	18
⑯ 伊右衛門サロン京都 (京都市中京区三条通烏丸西入御倉町 80【千鶴ビル1階】)	19
⑰ 茶寮 油長 (京都市伏見区東大手町 779)	20
⑱ 和カフェ 季の音 (京都市中京区河原町通四条上ル米屋町 384【くらもとビル4階】)	21
⑲ 阜盧庵茶舗 (京都市北区紫野大徳寺町 17-1)	22
⑳ 茶舗 赤門茶屋 (宇治市宇治蓮華 21【平等院正門前】)	23
㉑ GREEN CAFE STYLE 茶乃達 (京都市中京区三条通河原町東入中島町 83)	24
㉒ 三丘園 京店 (京都市下京区綾小路通新町西入矢田町 123)	25
㉓ 椿堂茶舗・茶房竹聲 (京都市伏見区深草北新町 635)	26
おいしい宇治茶の楽しみ方	27
宇治茶カフェスタンプラリー (応募方法等)	28

宇治茶カフェ認定店について

宇治茶の郷づくり協議会では、おいしい宇治茶のメニューが揃い、宇治茶の歴史、文化、淹れ方等の説明ができる喫茶店などを「宇治茶カフェ」として認定し、広く京都府民や京都府を訪れる観光客に宇治茶をPRし、「お茶する生活」の普及拡大と観光資源としての活用をすすめています。

認定店には、宇治茶と関わりの深い黄檗宗大本山萬福寺岡田田恒令管長が揮毫された「宇治茶カフェ」の盾(表紙)が掲げられています。

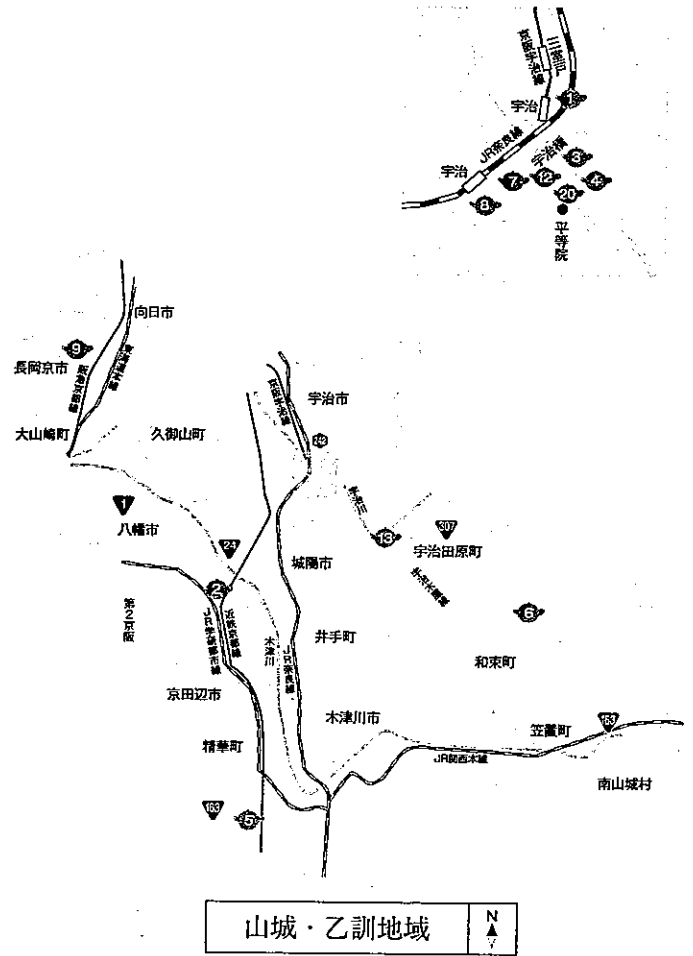
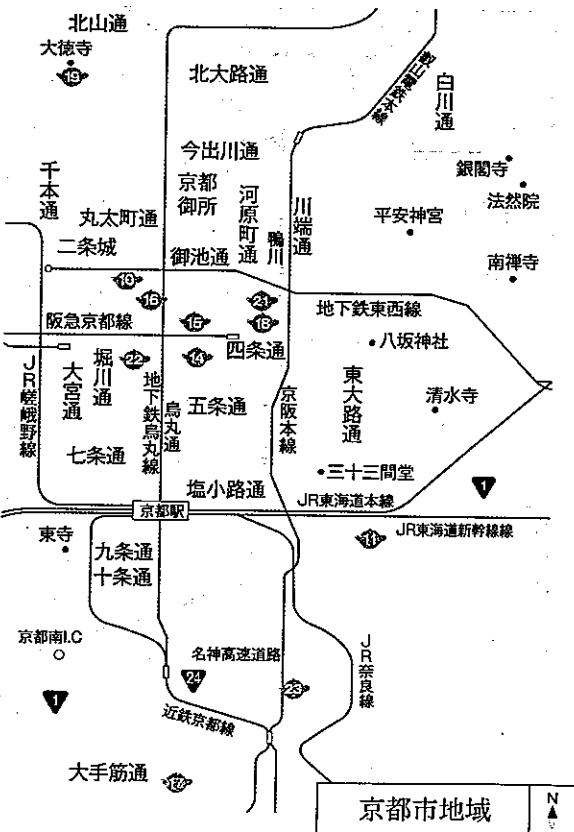
平成25年7月現在、京都市、山城・乙訓地域において、23店舗が「宇治茶カフェ」として認定されています。

認定基準

- ① 京都府内に所在している店舗。
- ② 3種類以上の品質のよい宇治茶が飲めるメニューを提供。
- ③ 店づくり、雰囲気づくりにおいて、宇治茶をPRする演出や工夫がある。
- ④ NPO法人日本茶インストラクター協会認定の日本茶インストラクターや日本茶アドバイザー等が配置されており、お茶の淹れ方等の説明ができる。



宇治茶カフェマップ



宇治茶の魅力発信！

「宇治茶伝道師」の委嘱について

平成24年10月5日

農 林 水 産 部

(農産課:075-414-4966)

京都府では、宇治茶の味や香り、淹れ方はもとより、その歴史や文化を含めて宇治茶の魅力を広く世界へ発信することを目的に、初めて7名を「宇治茶伝道師」として、下記のとおり委嘱することとしますので、お知らせします。

記

1 宇治茶伝道師一覧

氏名	住所地	主な経歴、資格等
かたやま あきこ 片山 晃子	京都市	NPO法人日本茶インストラクター協会理事
この まさお 木野 正男	南山城村	京都府茶生産協議会副会長、農林水産大臣賞受賞
こやま しげき 小山 茂樹	宇治市	宇治商工会議所副会頭、「茶壺に追われて」著者
はやしや かずお 林屋 和男	宇治市	日本茶インストラクター協会京都府支部長
ふじい たかお 藤井 孝夫	木津川市	京都府生物資源研究センター所長、日本茶インストラクター
まついし みえこ 松石 三重子	和束町	日本茶インストラクター協会京都府副支部長
やすい あつし 安井 敦史	宇治田原町	京都府茶業連合青年団員、茶審査技術段位

(敬称略、50音順)

2 委嘱式について

(1) 日時 平成24年10月9日(火) 14時00分～14時30分

(2) 場所 京都府庁 1号館3階 会議室 山田 京都府知事より交付

(参考)

○ 宇治茶伝道師とは

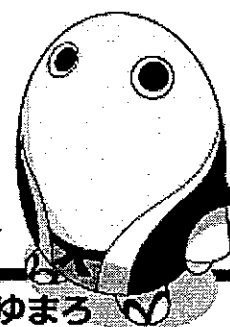
宇治茶伝道師は、京都府又は関係団体の依頼に基づき、国内や海外における諸行事、展示会、講演会等において、宇治茶の歴史や文化を語るとともに、味や香り、おいしいお茶の淹れ方をデモンストレーションすることにより、その価値や素晴らしさを示し、宇治茶の魅力を伝えるものとする。

○ 委嘱基準

宇治茶伝道師委嘱基準より

宇治茶伝道師は、府内の茶生産者、茶商工業者、茶業青年又は宇治茶愛好家であって、次に掲げる全ての要件を満たすものとする。

- (1) 宇治茶の淹れ方や歴史、文化が語れること。
- (2) 茶の栽培・製造の知識に精通していること。
- (3) 他の生産者・茶業者等の模範と認められること。



平成25年度 緑茶の日 及び 緑茶の週間等における行事

府県名	行事名	実施主体	開催期日	開催場所	開催内容等
	宇治上神社献茶祭	宇治上神社献茶奉賛会	6/1	宇治上神社 (世界遺産)	煎茶による献茶、拝服席、宇治市源氏物語ミュージアムでの抹茶協賛席
	第31回京都府茶品評会	(公社)京都府茶業会議所 京都府茶生産協議会	7/9~10	宇治茶会館	荒茶品評会・審査会
	京都府優良品種茶園品評会	(公社)京都府茶業会議所 京都府茶生産協議会	10~11月	京都府内全域	優良品種茶園品評会・審査会
	宇治市宇治製茶記念式典及び茗魂祭	宇治茶商工業協会 宇治地区茶生産組合	10/1	製茶記念碑 (宇治市平等院赤門前)	茶祖への報恩感謝供養と茶業界の発展を祈願
	駒乃蹄影会茶業記念祭	駒乃蹄影会	10/1	駒の蹄影記念碑 (黄檗山万福寺前)	〃
	宇治市小倉茶祭	小倉茶祭奉賛会	10/1	玉露製茶発祥之碑 (宇治市小倉公民館前)	〃
	宇治田原茶祭	宇治田原町茶盛組合	10/1	永谷翁碑 (宇治田原町郷之口)	〃
	山城町茶祖祭	山城茶業組合	10/1	上狛南部集会所 (木津川市)	〃
	第62回宇治茶まつり	宇治茶祭奉賛会	10/6	宇治市興聖寺	毎年10月の第一日曜日を定例日として茶業者、茶道関係者により茶祖の法要と茶会をする(一般市民も参加)
	城陽茶まつり	城陽茶まつり実行委員会	10月第3日曜日	荒見神社	
	宇治茶の郷創月間	宇治茶の郷づくり協議会	10~11月	山城地域	宇治茶の魅力満喫してもらい取り組みを開催
	高山寺献茶式	(公社)京都府茶業会議所 京都市茶業組合	11/8	梅ノ尾高山寺	毎年定例の11月8日に茶祖明恵上人、府内茶業界故者への感謝の法要
	永谷宗円茶祖明神 新年手もみ茶奉納	永谷宗円翁顕彰会	12/31	永谷宗円茶祖明神	12/31午後9時より手もみ、1/1午前零時に手もみ茶奉納
	第9回春の大茶会 (予定)	(公社)京都府茶業会議所	2月	宇治茶会館	
	平成25年度宇治茶製法手もみ技術競技大会	京都府宇治茶製法手もみ技術保存会 連絡会議	3月	宇治茶会館	
	京都	永谷宗円茶祖明神 春の大祭・秋の大祭	茶祖明神奉賛会	4/17・10/10に 近い日曜日	茶祖明神社
	第44回花と緑の市民フェア	(公社)京都府茶業会議所 京都市茶業組合 京都市茶業青年会	4/20~21	京都市勧業会館みやこメッセ	宇治新茶の無料接待、お茶のおいしい淹れ方教室の開催、茶香服体験の開催
	開山降誕会 (四頭茶会)	建仁寺	4/20	建仁寺	栄西禅師の誕生を祝する法要。禅院の茶礼が催される
	平成25年度「宇治新茶・八十八夜茶摘みの集い」	(公社)京都府茶業会議所 京都市茶業組合 京都市茶業青年会	5/2	農林センター茶業研究所 宇治茶会館	茶摘み体験、淹れ方教室、製茶体験、製茶工程見学、手もみ製茶実演、体験等
	宇治新茶キャンペーン	(公社)京都府茶業会議所、京都市茶業組合	5/3~5	平安神宮額殿	新茶、玉露の淹れ方教室と新茶、水出し玉露の無料接待
	宇治市民茶摘みのつどい	宇治市	5/12	京都府茶業センター茶園	茶摘み体験
	第58回全国煎茶道大会	一般社団法人全日本煎茶道連盟	5/18~19	黄檗山万福寺	全国から連盟加盟流約三十流派が集まるお茶会

※ 平成25年版 茶関係資料 (平成25年6月) (公社)日本茶業中央会

茶のテーマパーク等

都府県	名称	所在地(又は問合せ先)	交通	TEL・FAX番号	主な内容
	三屋園上林三入本店 「三休庵・宇治茶資料室」	〒611-0021 宇治市宇治蓮華27-2 平等院表参道	JR奈良線宇治駅下車 徒歩10分 京阪電車宇治駅下車徒歩10分	TEL 0774-21-2636 FAX 0774-24-3395	宇治茶の歴史や文化に関する研究の成果と上林三入の資料を展示(無料)、抹茶を自ら挽き、点て、味わう(要予約)
	宇治市営茶室 「対鳳庵」	〒611-0021 宇治市宇治塔川2	JR奈良線宇治駅下車 徒歩15分 京阪電車宇治駅下車徒歩10分	TEL 0774-23-3334 (宇治市観光協会)	茶室
京 都	永谷宗円生家	〒610-0221 綴喜郡宇治田原町湯屋谷 永谷宗円翁顕彰会			永谷宗円翁生家 ほいろ跡
	丸久小山園 槇島工場	〒611-0041 宇治市槇島町中川原172-4	近鉄京都線向島より2キロ・タクシー約5分、 JR宇治駅より約2.8キロ・タクシー約7分、京阪 宇治駅より約3.5キロ・タクシー約8分	TEL 0774-20-0909 FAX 0774-28-2288	抹茶工場見学、お茶審査室見学、茶室体験、抹茶の試飲や点て方のトライ
京 都	福寿園CHA研究センター	〒619-0223 木津川市相楽台3丁目1-3	近鉄京都線山田駅徒歩7分 高の原駅下車徒歩15分	TEL 0774-73-1200 FAX 0774-73-1210	館内の見学(茶室、世界のお茶のコーナー、庭茶園、研究茶園、温室)とお茶体験(抹茶一服体験、世界のお茶体験、世界のお茶体験、宇治茶コース)をお楽しみいただけます。宇治茶カフェ認定
	福寿園 宇治工房	〒611-0021 宇治市宇治山田10	京阪電車宇治駅下車徒歩8分 JR宇治駅下車徒歩15分	TEL 0774-20-1100 FAX 0774-20-1106	宇治茶文化を体感いただけます。体験工房(手もみ茶づくり、陶板で宇治茶づくり、石臼で抹茶づくり 他)茶寮、茶室、茶店
	福寿園 京都本店	〒600-8005 京都市下京区四条通富小路角	地下鉄烏丸線四条駅から徒歩10分 阪急京都線烏丸駅から徒歩10分	TEL 075-221-2920 FAX 075-221-2922	宇治茶文化を体験していただけます。宇治茶専門店、宇治茶工房、茶の甘味、軽食、茶とフランス料理、茶室の喫茶、茶器と食器
	宇治・上林記念館	〒611-0021 宇治市宇治妙楽38	JR奈良線宇治駅下車 徒歩5分 京阪電車宇治駅下車徒歩5分	TEL 0774-22-2513 FAX 0774-22-4962	宇治茶、宇治茶師の資料、茶人の消息、ルソン壺など

※平成25年版 茶関係資料(平成25年6月) (公社) 日本茶業中央会