

宇治茶の文化的景観

“Uji-cha Tea Cultural Landscape”

京都府

宇治市

城陽市

八幡市

京田辺市

木津川市

宇治田原町

和束町

南山城村

概要版



宇治茶の文化的景観を
世界文化遺産に。

UJI-CHA TEA CULTURAL LANDSCAPE;
AIMING FOR WORLD CULTURAL HERITAGE STATUS

宇治茶の素晴らしさを世界に

京都府南部の山城地域は、中国から渡来したお茶を育み、長い歴史の中で、茶生産の技術的な革新により「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出しました。伝統の継承と技術革新を繰り返しながら日本のお茶の文化を支え、素晴らしい特有の景観を生み出すなど、まさに「日本茶のふるさと」であります。しかも、宇治茶は、何世紀にもわたって日本茶のトップブランドとして評価され、日本のみならず世界の喫茶文化の新たな展開にも貢献しており、日本の宝、世界の宝であります。この宇治茶の素晴らしさを日本や世界の人々に伝え、人類共通の貴重な宝として将来にわたって継承していくことを目的に世界文化遺産の登録に向けた取組を始めました。

これを契機として、山城地域を宇治茶の文化や歴史を切り口に、地域の魅力や資産、人材をネットワーク化することにより、多くの人々が訪れる日本茶文化の一大拠点として創出していく「お茶の京都」の取組を地域の皆さんとともに進めています。

平成27年4月には、この山城地域の日本の喫茶文化をリードしてきた歴史や美しい茶畑の景観を通じたストーリーが「日本茶800年の歴史散歩」として日本遺産の第1号として認定され、平成28年4月には新たに4市町の構成文化財が日本遺産に加えられるなど、「お茶の京都」を構成する12市町村すべてが日本遺産の対象市町村に認定されました。これを地元の皆さんとともに、大きなチャンスと受け止め、世界遺産登録への弾みがつくことを期待しています。

今年は「お茶の京都」のターゲットイヤーです。「Discover Premium Green」のコンセプトの下、「宇治茶の価値再発見」、「茶文化情報発信」、「茶産業創造支援」の三つをテーマに「お茶の京都博」を1年を通して開催し、宇治茶や地域の魅力を磨き上げ、日本全国そして世界に京都文化と宇治茶の魅力を発信することによって、さらなる賑わいの創出と、地域振興につなげたいと考えております。

「お茶の京都」の展開、世界文化遺産登録の取組を通して、宇治茶が、伝統産業や日本文化と深く結びついた世界に誇る素晴らしいブランドであることを、日本だけではなく世界的な価値として発信していくためには、宇治茶の魅力や価値を大切に、地域ぐるみで行う景観保全や、その技術や文化を維持していくことが一番大切であり、その延長線上に世界文化遺産の登録があると考えておりますので、皆さんのより一層の御協力をお願いいたします。

contents

1	宇治茶の素晴らしさを世界に	1
2	提案のコンセプト	2
3	宇治茶の文化的景観の一体性	3
4	構成要素ごとの特徴	5
5	日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源と伝統的生産技術を伝承する証拠	9
6	日本の緑茶生産を特徴づける土地利用と景観	13
7	喫茶文化形成への寄与	14

宇治茶の文化的景観

Uji-cha Tea Cultural Landscape

本資産の顕著な普遍的価値 (OUV)

- ア 「抹茶」「煎茶」「玉露」に代表される日本の緑茶は、中国では途絶したとみられる「蒸し製法」と粉末茶に湯を注いで飲む喫茶法及び茶を湯に浸してエキスを飲む喫茶法が、京都府南部の山城地域で生まれた「覆下栽培」と「宇治製法」という生産技術によって日本独自の緑茶へと進化したものである。宇治茶の文化的景観は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源であり、その伝統的な生産のあり方が現在に継承されている。
- イ 宇治茶の生産は、山城地域の自然環境条件を活かしつつ、日本独自の生産技術及び流通・消費条件によって、茶園、茶工場、茶問屋等からなる独特の土地利用と景観を形成している。その土地利用と景観は、生産に関わる技術革新と合理化により、有機的に進化を遂げつつ現在に継承されており、日本の緑茶生産に関わる土地利用と景観を代表する例である。
- ウ 宇治茶は日本人の日常生活の喫茶文化として根付くとともに、「茶の湯」「煎茶道」という社会的、文化的、思想的に強い影響力を持つ固有の喫茶文化の形成に寄与してきた。

以上のように「宇治茶の文化的景観」は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源とその生産方法の継承、その生産に関わる土地利用と景観の代表例、喫茶文化への寄与、の各点において顕著な普遍的価値を有する資産である。



平地のみならず丘陵や河川敷にも展開される「抹茶」「玉露」を生産する覆下茶園



傾斜地に展開される「山なり開墾」と呼ばれる「煎茶」を生産する露地茶園

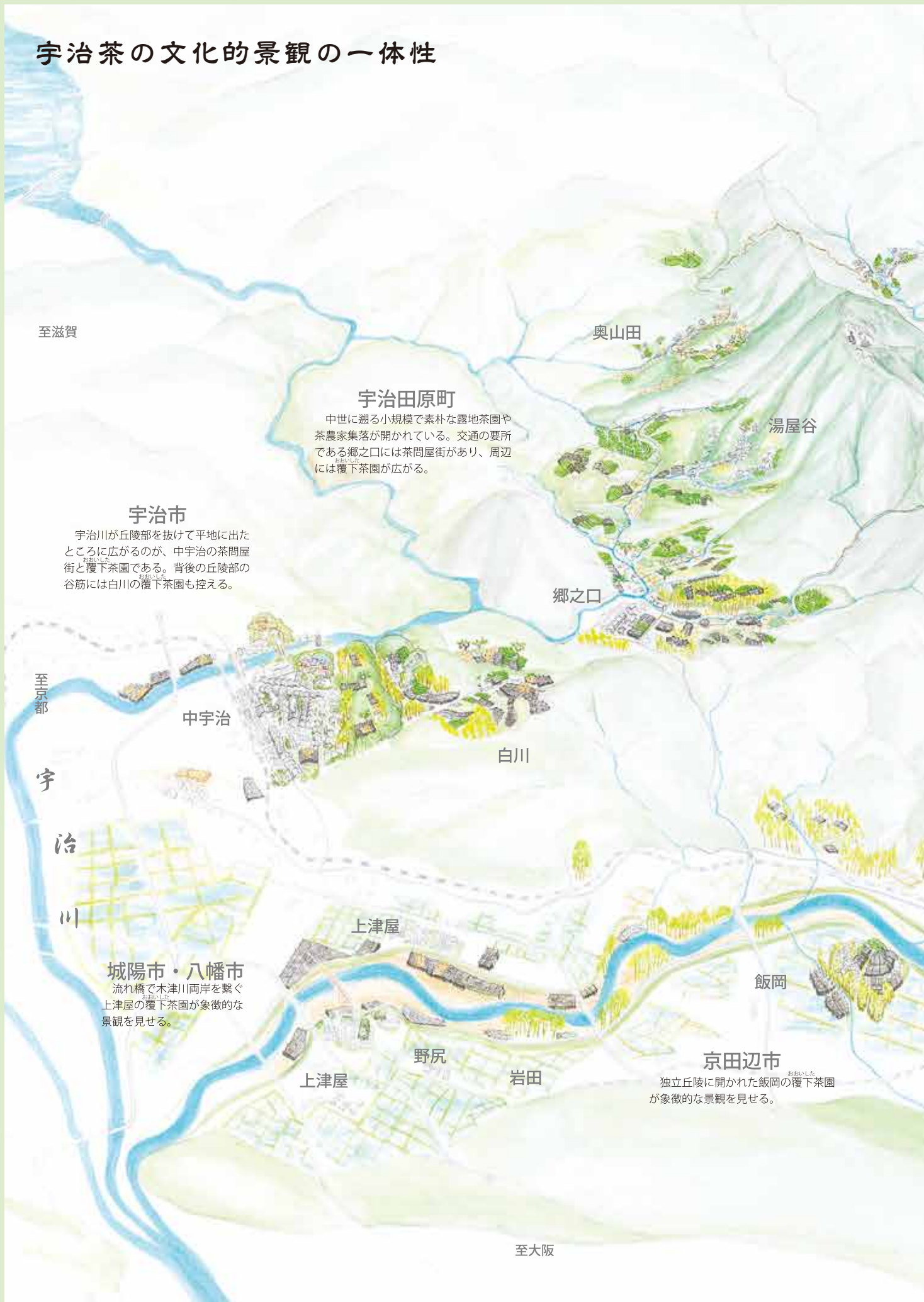


水運など地の利を活かした茶問屋の町並み



伝統的民家と茶工場が残る集落

宇治茶の文化的景観の一体性



至滋賀

奥山田

宇治田原町

中世に遡る小規模で素朴な露地茶園や茶農家集落が開かれている。交通の要所である郷之口には茶問屋街があり、周辺には覆下茶園が広がる。

湯屋谷

宇治市

宇治川が丘陵部を抜けて平地に出たところに広がるのが、中宇治の茶問屋街と覆下茶園である。背後の丘陵部の谷筋には白川の覆下茶園も控える。

郷之口

至京都

中宇治

白川

宇治川

城陽市・八幡市

流れ橋で木津川兩岸を繋ぐ上津屋の覆下茶園が象徴的な景観を見せる。

上津屋

飯岡

上津屋

野尻

岩田

京田辺市

独立丘陵に開かれた飯岡の覆下茶園が象徴的な景観を見せる。

至大阪



南山城村

木津川の上流に、京都府内屈指の標高を活かした縦畝に代表される茶園が大規模に展開する。

田山

今山

童仙房

湯船

高尾

和束町

丘の頂部まで駆け上がるような広大な山なり茶園が見る者を圧倒する。

釜塚

撰原

木

津

川

石寺

至奈良

木津川市

輸出茶の集積地として栄えた上狛^{かみこま}の茶問屋街が水陸交通の要所に形成されている。

上狛

京都府南部の山城地域に広域に所在する宇治茶の生産地域は、淀川水系に属する宇治川と木津川という2つの河川により結ばれている。各生産地域は両河川によって削られた谷筋や高地に展開し、それぞれに固有の気象条件や地形・地質条件を持ち、個性のある茶を生産する。上流域では高度と深い谷筋が煎茶生産のための露地茶園と茶業集落の発達を促し、中流域では河川敷や平地部に碾茶及び玉露生産のための覆^{おおい}下茶園が展開した。両河川は舟運の動脈でもあり、川沿いに茶問屋街が形成されるとともに、神戸港などの輸出港への運搬にも利用された。山間部の谷筋同士は、峠道で結ばれるとともに、古くからの霊場である鷲峰山への参道によっても結ばれている。広域に広がる生産地は、水陸に引かれたいくつもの線によってお互いに結びつけられ、文化的景観としての一体性を形成している。

宇治市域

碾茶（抹茶）と玉露生産の歴史の中で欠くことのできない重要な位置を占めるとともに、日本の緑茶生産史上の核となす地域で、その歴史が、茶園及び茶問屋と茶農家の町並みの中に体現されている。



覆下茶園の景観（白川）



拝見窓が復元された茶問屋



宇治川河川敷の覆下茶園



白川の集落景観

なかうじ しらかわ 中宇治・白川

- ・宇治では14世紀前期までに茶の栽培がはじめられており、16世紀後期にはこの地で覆下栽培が開発されて日本固有の抹茶を生むとともに、19世紀には宇治製法との融合により玉露も生み出された。
- ・茶園は宇治川河川敷や中宇治から白川にかけての丘陵地などに営まれており、伝統的な本質及び寒冷紗による覆下茶園の景観が見られる。
- ・中宇治には、江戸時代に抹茶などの高級茶の製造と販売を独占した宇治茶師の屋敷をはじめとする茶問屋の町並みが形成されている。町並みの中には荒茶の製造を行う茶工場を持つ茶農家も残る。

城陽市域・八幡市域

宇治郷に限られていた覆下茶園が19世紀以降に拡大された、宇治茶の展開過程を示す地域で、その歴史が、木津川の造り出す風土の中に体現されている。



木津川河川敷に広がる覆下茶園



上津屋の集落



上津屋の覆下茶園



寒冷紗の覆下茶園

こうづや 上津屋（城陽市） こうづや のじりいわた 上津屋・野尻・岩田（八幡市）

- ・木津川河川敷の平坦な地を利用し、伝統的な本質及び寒冷紗による覆下茶園が営まれている。
- ・河川敷に堆積する砂混じりの柔らかい土質を活かして栽培される茶は松の葉のような濃い緑になり、「浜茶」と呼ばれる。
- ・木津川両岸に茶業集落が形成され、多くの碾茶工場が営まれる中に、木造の揉み茶及び碾茶工場が点在する。

京田辺市域

丘陵の地形と地質を活かした^{おおいした}覆下茶園の拡大過程を示す地域で、木津川沿いの独立丘陵の地形を活かした玉露生産の土地利用と景観をひとまとまりで残している。



丘陵の上に集落、斜面に茶園が広がる飯岡地区



飯岡集落内の茶工場建造物



丘陵を活かした土地利用

いのおか 飯岡

- ・木津川左岸の独立丘陵に集落と覆下茶園が立地し、丘陵周辺の低地には水田と畑地が広がっており、河川、平地、丘陵からなる伝統的な玉露生産の土地利用を今に残している。
- ・丘陵頂部には京都府南部の山城地域を代表する古墳群が築かれ、地形を活かした生活の歴史が刻まれている。
- ・集落内には江戸時代以来の手採みによる茶工場も数多く残る。

宇治田原町域

「宇治製法（^{あおせいせんちやせいほう}青製煎茶製法）」が生み出され、日本全国に緑茶が広まる起源となった、煎茶生産史上の核をなす地域で、自然条件を活かした生産と流通の土地利用及び景観に刻まれている。



大福谷の宇治田原の茶発祥の地



永谷宗円生家



奥山田の集落



湯屋谷集落の景観



郷之口の茶問屋

ゆ やだに おくやまだ ごうのくち 湯屋谷、奥山田、郷之口

- ・古くからお茶の栽培が始められた地域で、大福谷には谷筋の地形を活かした原形というべき茶園が残る。一帯には大規模な山なり茶園も形成され、寒暖の差の大きい気候を活かした煎茶が生産される。
- ・18世紀には、湯屋谷において^{ながたにそうえん}永谷宗円によって「宇治製法（^{あおせいせんちやせいほう}青製煎茶製法）」が開発され、色・形・香・味ともに優れた日本固有の煎茶が誕生した。この煎茶は江戸に販路が開かれることで、全国に普及した。同地には永谷宗円の生家が一部を残して継承されている他、茶農家及び茶問屋の集落が立地する。
- ・陸上及び水上交通の結節点である郷之口には茶問屋街が発達し、茶問屋の町家が残る。
- ・煎茶の歴史上欠くことのできない重要性を持つ技術革新と販路拡大がなされた地である。

和東町域

露地茶園と茶農家集落が一体となった土地利用と、江戸時代以来の宇治茶生産地の拡大過程を示す多様な山なり茶園の景観を見せる地域で、露地茶園を主とする宇治茶生産の土地利用と景観を代表し、かつ宇治茶生産の拡大過程を典型的に示している。



石寺の山なり茶園



釜塚の山なり茶園



原山の山なり茶園



湯船集落と茶園



撰原の山間の茶園

はらやま かまつか
原山、釜塚、
いしでら えりはら ゆふね
石寺・撰原、湯船

- ・東端に位置する湯船や修験の行場であった鷲峰山の麓集落である原山は、古くからの煎茶産地である。
- ・湯船や原山には、手揉みの茶工場を含む伝統的な屋敷構えを伝える茶農家の住居が群として残り、特有の集落景観を形成している。
- ・19世紀半ば以降に煎茶が輸出品目となると、町内の茶生産地が拡大し、集落裏側の山腹を山なりに開墾した大規模な露地茶園が形成された。なかでも、原山、釜塚、石寺及び撰原の各地区では、集落と山なり茶園の織りなす大規模かつ良好な景観がみられ、京都府の文化的景観に選定されている。

南山城村域

木津川水運を背景に、幕末からの煎茶の輸出を契機として、高い標高を活かした露地茶園を徐々に拡大してきた地域で、明治以降の各段階における宇治茶生産の拡大の歴史が、高い標高に展開する独特の風土の中で展開した土地利用と景観に刻まれている。



田山の集団茶園



田山の集落と茶園



童仙房の茶園景観



高尾の茶園と集落



今山の茶園

田山、高尾、 童仙房・今山

- ・村の南半に所在する田山、高尾では、山中に山なりに開墾された茶園が点在し、その多くで畝が縦に通される。縦畝は乗用型摘採機の導入にも適しており、生産の合理化と伝統的な景観とが両立している。高尾では独立して立地する家屋の周囲を茶園と水田が取り巻く独特の土地利用が見られる。
- ・昭和44年の高山ダム建設により、茶栽培に好適な霧の発生地域が広がり、田山と今山に新たに緩勾配の露地茶園が造成された。
- ・童仙房は標高500mの山間の平坦地に明治初期に開墾された集落で、水田と山なり茶園が対をなす素朴な景観が残る。
- ・田山、高尾、童仙房、今山は、京都府の文化的景観に選定されている。

木津川市域

木津川と奈良街道が交差する地に位置する上粕には、水陸両交通の結節点としての地の利を活かして茶問屋街が形成されている地域で、煎茶の生産拡大にともなって形成された茶問屋街である。



焼杉板で囲まれる路地空間



大正期建築の茶問屋



江戸時代後期建築の茶問屋

上粕

- ・幕末からの煎茶の輸出拡大にともない茶問屋街へと発展したもので、街道に沿って幕末から昭和初期にかけて建設された広い間口を有する茶問屋が立ち並ぶ通り景観を見せる。

日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源と伝統的

日本の緑茶は、紅茶や烏龍茶のような酸化酵素による発酵茶に対して、これを加熱により止めた不発酵茶を代表するもので、茶の原産地である中国から、留学僧や商人により9世紀前期及び12世紀後期、17世紀中期までに伝えられたものを起源とする。中国から「蒸し製法」すなわち摘採茶葉の酸化発酵を止め、焙炉ほいろで乾燥する緑茶の製法、そしてお茶を煮出して飲む煎茶法と露地栽培の粉末茶ちやように湯を注いで飲む点茶法ちやようの二つの喫茶法ちやようとが伝えられ、現在に至るまで日本の緑茶の基本的な製法・喫茶法ちやようとして継承されているが、これらのうち「蒸し製法」及び「点茶法」は中国ではほぼ途絶えており、それらを伝えて独自の発展をした希少な例である。

現代の日本の緑茶を代表する「抹茶」「煎茶」「玉露」は、中国より伝来した茶の製法を元に、「宇治茶」の生産地である京都府南部の山城地域で生まれた生産技術によって日本固有の茶に生まれ変わったものである。山城地域における茶の生産は14世紀前期までさかのぼる。政治と文化の中心地であり茶の大消費地でもあった首都京都の近郊という立地条件と、茶の栽培に適した自然条件から、15世紀中期までには日本を代表するトップブランド「宇治茶」の生産地として知られるようになった。この地において、16世紀初期に茶園を稲藁等で覆い日光を遮蔽する覆下栽培おおいしたが発明されて日本固有の「抹茶」が生まれると、16世紀後期より「抹茶」は宇治近郊で独占的に生産されていった。



世界に類を見ない覆下茶園おおいした



日本特有の「煎茶」を生み出した手もみの青製煎茶製法あおせいぜんちやせいぽう



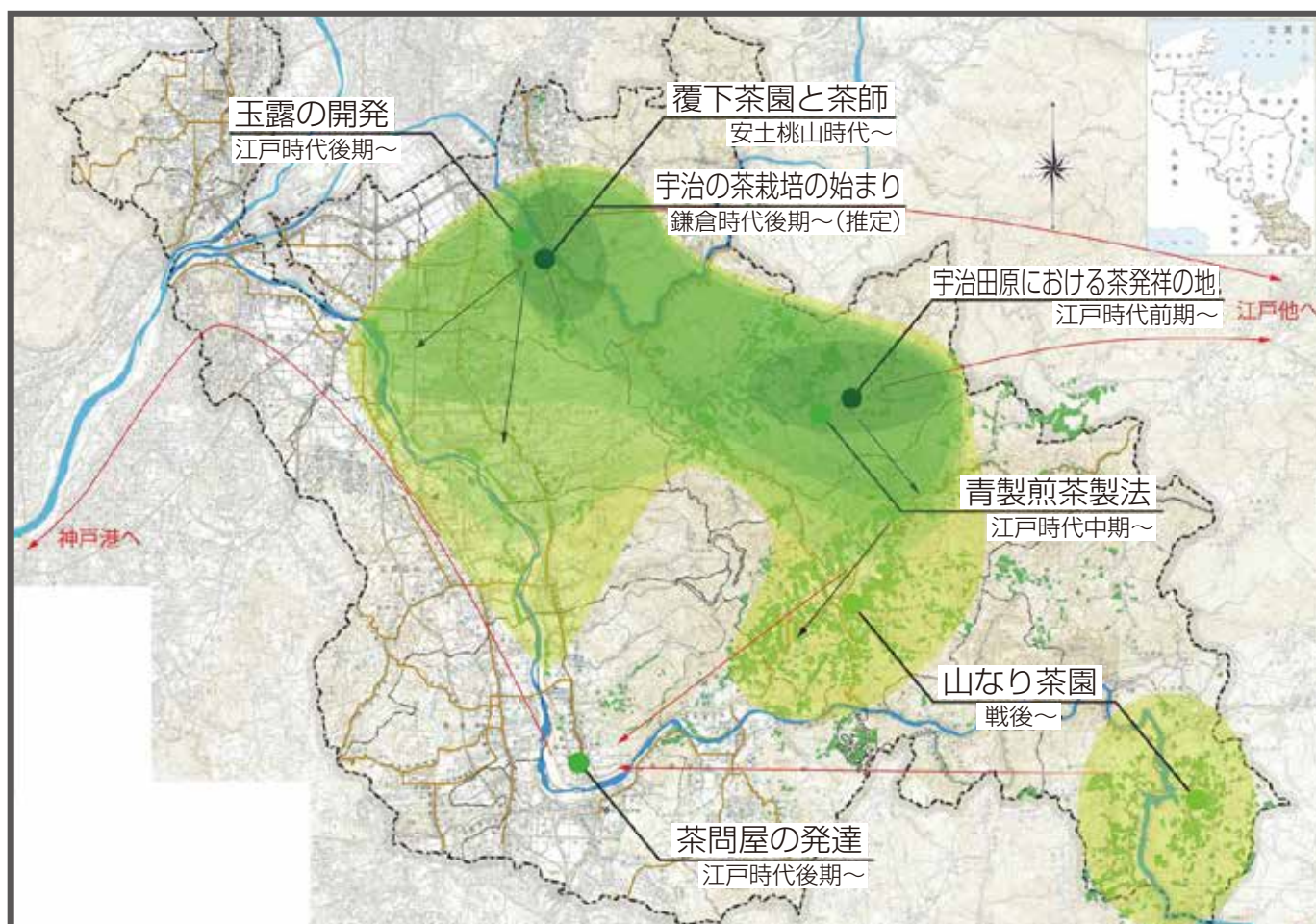
400年の伝統を守る、自然仕立ての本簀茶園の手摘みほんす

生産技術を伝承する証拠

17世紀中期、中国からもみ茶製の葉茶を湯に浸してエキスを飲む淹茶法が伝えられ、18世紀には焙炉上で茶を手揉みしながら乾燥させる「宇治製法（青製煎茶製法）」が編み出されて色・形・香・味ともに優れた日本固有の「煎茶」が誕生した。そして19世紀に覆下栽培と宇治製法が結びつけられて最高級の煎じ茶である「玉露」が生み出された。

これらの生産技術は19世紀後半以降に日本全国に広がり、日本の緑茶の基本製法となった。宇治茶の生産地域では、伝統的な生産技術が現在に継承され、日本の緑茶の中でも特に上質な茶が生産されている。

宇治茶の文化的景観は、中国で途絶したと見られる製法と喫茶法を伝承しつつ国内で新たに生み出された生産技術により誕生した日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源であり、その伝統的な生産技術を伝承する資産である。



宇治茶の生産景観の進化と展開

宇治茶の歴史と発展

時代	山城の歴史		宇治茶の歴史	
平安時代 (794年～1185年)	1053 1102 1107	平等院鳳凰堂建立 白川金色院建立 浄瑠璃寺九体阿弥陀堂建立	815	唐から蒸すなどして不揉製で、煎茶法で飲む茶が伝わる 【お茶を煮出して飲む文化】 山城を含む畿内などに茶を植え、これを献上することを命ず 『日本後紀』【お茶が登場する日本最古の記録】 平安京大内裏茶園の茶を宮廷法会「季御読経」で使用
鎌倉時代 (1185年～1333年)	1222 1331	海住山寺磁心、瓶原大井手を開削すると伝える 元弘の乱、笠置寺を焼失する		宋から蒸製で不揉製、点茶法で飲む茶が伝わる 【お茶をお湯にとかして飲む文化】 桐尾で茶の栽培開始 宇治で茶の栽培開始
南北朝時代 (1334年～1392年)			1374	闘茶(茶かぶき)が流行 宇治茶を贈答用に使う 『信秋記』【宇治茶の初見史料】少なくとも鎌倉時代末期までには宇治で茶の栽培が始まっていることが推定できる
室町時代 (1393年～1573年)	1428 1481 1485	正長の土一揆起こる 一休宗純没する 山城国一揆起こる	1476頃 16世紀初 16世紀後半	宇治の茶が桐尾茶とともに天皇や将軍家が愛飲するトップブランド茶となる 「無上」「別儀」という初期ブランド茶が誕生 【宇治茶師が宇治郷を中心として広く分布する茶園を営み、常によりよい商品を開発】 茶の湯の登場 宇治七名園の成立 覆下茶園の出現(宇治市) 中宇治に、茶の湯で使用する茶をつくる、宇治茶師の屋敷街が形成される
安土桃山時代 (1573年頃～1603年)	1573 1582	織田信長、宇治横島に足利義昭を降す。室町幕府滅亡 本能寺の変、山崎の合戦	1577 1584 1587	ポルトガル人宣教師・ジョアン・ロドリゲス『日本教会史』において宇治の覆下茶園の様子を記載 豊田秀吉 宇治郷に対して「禁制」をだし、その特権を認める 豊田秀吉 京都北野で大茶会を催す 茶の湯の大成(千利休)
江戸初期 (1603年～1691年)	1639 1663	松花堂昭乗没する 隠元、宇治に万福寺を開く	1632 1654 1690	お茶壺道中が制度化される(約250年間、幕末まで続く) 【宇治茶師は、合組とよばれるブレンドを行うなどの創意工夫を凝らし、京都をはじめとする茶人の好みに合わせた茶をつくる】 明から釜炒りで揉み製、淹茶法で飲む茶が伝わる 【お茶をお湯にひたしてエキスを飲む文化】 ドイツ人医師・ケンペル 『日本誌』に宇治茶のことを記載する
江戸中期 (1692年～1779年)	1712	木津川大洪水	1735 1738	売茶翁 京の東山に通仙亭という茶店を設ける 【文人や知識人に煎茶趣味が流行するきっかけ】 宇治製法(青製煎茶製法)を発明(宇治田原町) 江戸で煎茶 大流行 幕末までに、全国に宇治製法が普及する
江戸後期 (1780年～1867年)			1835 1859 1867	茶園造成が行われるなど煎茶の産地が広がる 玉露を開発(宇治市) 覆下栽培が木津川沿いの河川敷や丘陵にも拡大 横浜・長崎開港(日本茶輸出が始まる) 木津川沿いの上粕に宇治茶の集散地となる問屋街が形成される 神戸開港 【宇治茶、主要輸出商品として外貨獲得に貢献】 【茶問屋が輸出発信基地】
明治時代 (1868年～1912年)	1870 1876 1898 1901 1911	童仙房開拓はじまる 官営鉄道(現JR)京都大阪開通 宇治郡などで動力電力供給開始 木津農学校開校 相良郡に動力電力供給開始	1896	山なり茶園の開墾(煎茶の生産体制の強化) 茶集散地を結ぶ路線開通(京都～宇治～上粕～奈良間) 女子教育の一環に茶道が取り入れられる 輸入から国内販売に転じたことにより、宇治茶が一般家庭に普及する
大正時代 (1912年～1926年)				機械製茶が増加
昭和時代 (1926年～1989年)			1955 1965	手鋏による摘採が始まる 可搬型摘採機による摘採が始まる 山成茶園の開墾、防霜ファンの設置が始まる
平成時代 (1989年～)			1998	乗用型摘採機による摘採が始まる 地形改良による集団茶園の造成

日本特有の抹茶の誕生

蒸し製法による煎茶の誕生

玉露の誕生

中国からの茶の伝来と日本での茶生産技術革新の展開

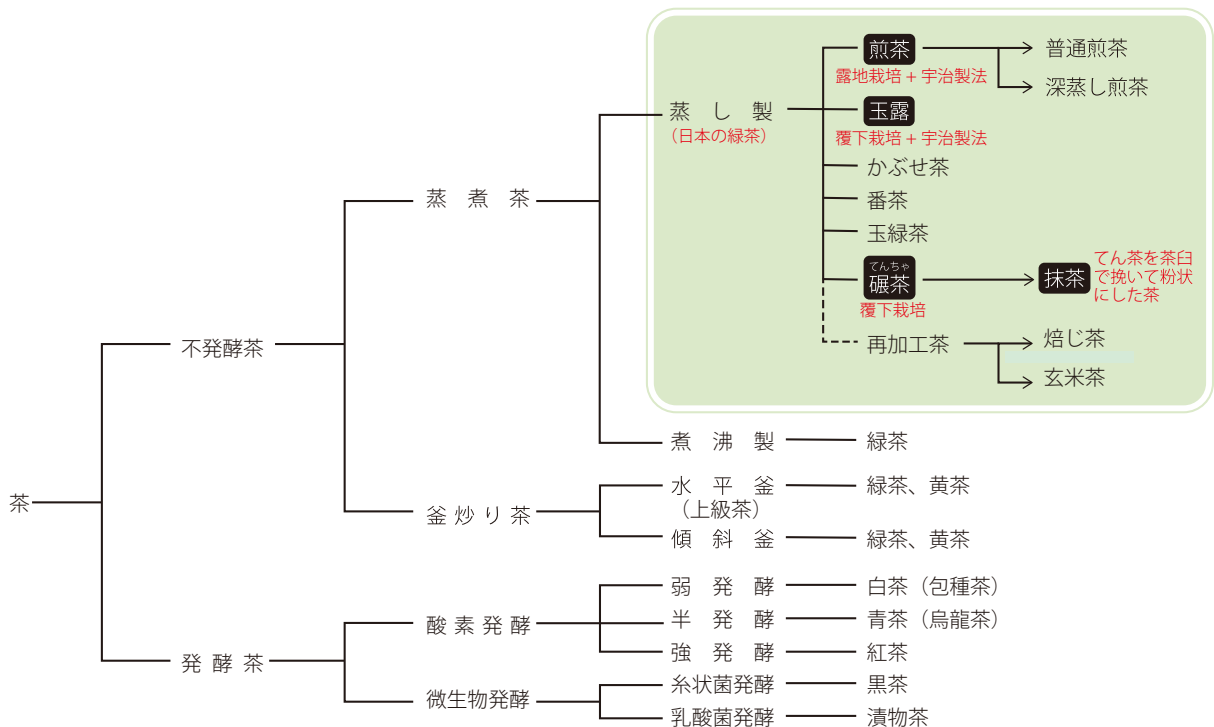
日本へは、大きく言って過去三度、中国から茶の生産方法・喫茶方法が伝えられた。

現代の日本の緑茶の主力茶種「抹茶」「煎茶」「玉露」は、いずれも京都府南部の山城地域で発明された。日本は緑茶にかかわる歴史的な生産法や喫茶法を重層的に継承している。中国は新しい喫茶文化を発明してきたが、基本的には淹茶法以外は残っていない。

中国では廃絶している喫茶文化が日本に残っている。

日本			中国			備考
時代	茶の生産法・喫茶法の歴史と発展		時代	茶の種類	淹れ方	
800年頃	唐風喫茶文化の受容	【生産法】不揉製 【喫茶法】煎茶法(煮茶法)：お茶を煮出して飲む	唐、宋 (618~1271)	固形茶 (抹茶にして使用) 散茶 抹茶	唐 煎茶法(煮茶法)：お茶を煮出して飲む	※唐代の固形茶：運搬の利便性が高く保存のきく固形の餅茶という緑茶であり、茶葉を蒸してからさまざまな手を加えて固形茶にしていた。
1200年頃	宋風喫茶文化の受容	【生産法】蒸し製で不揉製 【喫茶法】点茶法：粉末茶に湯を注いで飲む			宋 点茶法：粉末茶に湯を注いで飲む	
1500年代	抹茶の誕生(宇治)	覆下栽培によるてん茶(抹茶の原料)	元 (1271~1368)			
1654年	明風喫茶文化の受容	【生産法】釜炒りで揉み製 【喫茶法】淹茶法(泡茶法)：茶を湯に浸してエキスを飲む	明 (140~170)	散茶	淹茶法(泡茶法)：茶を湯に浸してエキスを飲む	
1700年代	煎茶の誕生(宇治田原)	露地栽培+宇治製法(蒸し製-揉みながら乾燥)	清 (170~1911)			
1830年代	玉露の誕生(宇治)	覆下栽培+宇治製法				
現在	【生産法】釜炒り、蒸し製、湯通し 【喫茶法】煎茶法(煮茶法)、点茶法、淹茶法(泡茶法)		現在	【生産法】釜炒り 【喫茶法】淹茶法(泡茶法)		

日本の緑茶は、茶葉を蒸して発酵を止め、焙炉で乾燥する「蒸し製法」を現在に伝える世界で数少ない稀な例である。



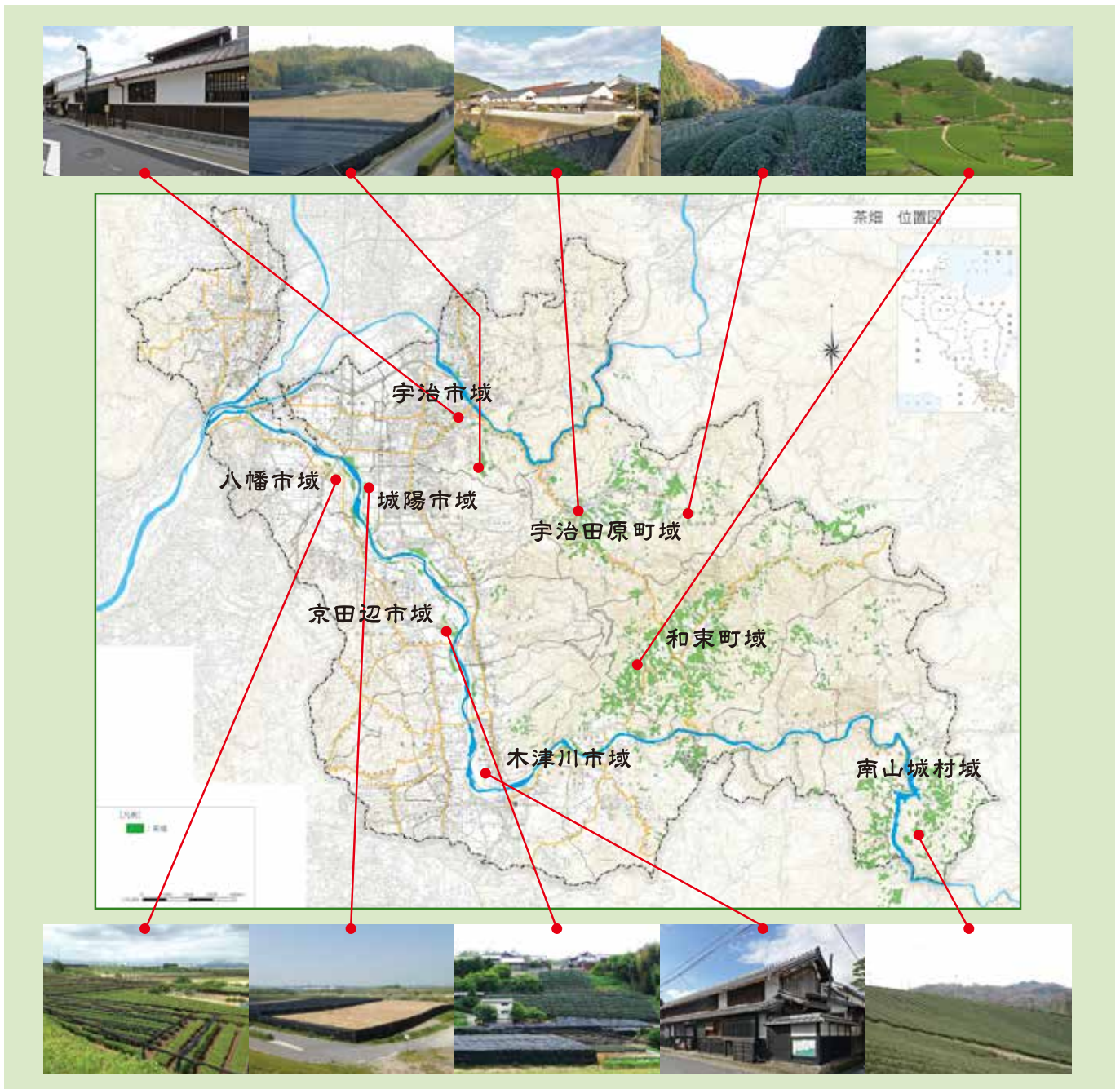
※出典：平成25年版 茶関係資料(公益社団法人日本茶業中央会：平成25年6月)、茶大百科Ⅰ(農山漁村文化協会：2008年3月)を基に作成

日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観

宇治茶の生産は、山城地域の自然環境条件を活かしつつ、日本独自の生産技術及び流通・消費条件によって、茶園、茶工場、茶問屋等からなる独特の土地利用と景観の形成を促した。山城地域は宇治川と木津川の2水系の上・中流域に位置し、これらの水系や起伏に富んだ地形を活かして茶園や茶生産者の集落が立地している。中流域の平地には、河川敷の地形を活かして「抹茶」及び「玉露」の生産のための「覆下茶園」が設けられる。上・中流域の山間地には、標高の高さと起伏に富む地形を活かして「煎茶」生産のための「露地茶園」が広がる。茶園近隣には茶生産者の集落が営まれ、河川による舟運の便のよい地に茶問屋街が形成されている。

宇治茶の独特な生産技術は、栽培方法では世界唯一の茶園形態である「覆下茶園」の景観を生み、製造方法では蒸した茶葉を揉みながら焙炉で乾燥させる「宇治製法」に必要な茶工場が茶農家と茶問屋の家屋景観に個性を与えている。

自然環境条件と伝統的な生産技術によって形成された土地利用・景観が継承される一方で、宇治茶生産の技術革新と合理化は絶え間なく続けられてきた。基本的な製法を維持した上で機械の導入等による生産合理化がなされ、それに対応して土地利用と景観は有機的に進化を遂げつつ現在に継承されている。宇治茶の文化的景観は、日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観を代表する例である。



喫茶文化形成への寄与

日本固有の喫茶文化^{きつちや}の形成にも、宇治茶は寄与してきた。「抹茶」の存在は日本の精神文化を代表する「茶の湯」の大成を促し、「煎茶」や「玉露」は「煎茶道」の隆盛をもたらすなど、社会的、文化的、思想的に強い影響力を持つ固有の喫茶文化の形成を支え続けた。また「煎茶」は18世紀以降全国に普及し、日常生活に根付いた喫茶文化^{きつちや}を一般化させることとなった。

国民諸階層を対象とした緑茶の喫茶文化の形成に、宇治茶は大きく寄与している。

おいしいお茶の淹れ方

※出典：「宇治茶大好き」京都府茶協同組合

抹茶

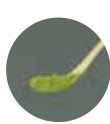


- 用意するもの
- 抹茶茶碗・茶筌・ふるい
 - 茶杓又は計量スプーン
 - 湯冷まし又はマグカップ



抹茶を点てる前にふるいにかけて、きれいに点てられます。

- 1 茶碗に抹茶を茶杓で2杯、約1.7g入れます。



- 2 茶碗に3分の1位。湯温80℃前後のお湯(70~80cc)を注ぎます。

茶筌で点てる時には、まず利き手ではない方の手を、抹茶碗が滑らないようにささえ、利き手は、人差し指と中指と親指の3本で茶筌の竹の部分を握ります。はじめは底の抹茶をお湯になじむようにゆっくり混ぜます。手首を前後に振り、最後に表面を整えるようにゆっくり動かし、静かに茶筌を引き上げます。



- 3 抹茶の表面が、クリームのようにキメが細かく泡立てばできあがりです。

<できあがり>

煎茶



- 用意するもの
- 急須・茶碗
 - 湯冷まし又はマグカップ
 - 大さじ又は計量スプーン

- 1 沸騰したお湯180ccを3人分(60cc)に分けて茶碗に注ぎ、約70~80℃になるまで冷まします。湯温は、湯冷まし又はマグカップを使って冷まします。



湯温は器を移すたびに、約5~10℃下がります。

- 2 急須で茶葉に大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。*1人でお飲みになる場合は茶葉5g



- 3 湯冷ました茶碗のお湯約70~80℃を急須に入れます。

- 4 ふたをして茶葉の浸出を待ちます。急須の中で、茶葉がお湯を吸って、黄緑色に変化していきます。出し頃は45秒~1分位です。



- 5 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして、濃さが均一になるようにします。



最後の一滴まで絞りきってください。二煎目以降は、お湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞りきってください。

<できあがり>

玉露



- 用意するもの
- 急須・茶碗
 - 湯冷まし又はマグカップ
 - 大さじ又は計量スプーン

- 1 沸騰したお湯60~70ccを湯冷ましから急須に入れます。



さらに茶碗に注ぎ、約40℃(人肌程度)~60℃になるまで冷まします。

湯温は器を移すたびに、約5~10℃下がります。

*1人でお飲みになる場合はお湯20~30cc

- 2 急須で茶葉に大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。*1人でお飲みになる場合は茶葉5g



- 3 湯冷ました茶碗のお湯約40℃(人肌程度)~60℃を急須に入れます。



- 4 ふたをせずに、茶葉の動きを眺めてください。*ふたをして茶葉の浸出を待つ淹れ方もあります。



- 5 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化していきます。出し頃は1~2分くらいです。

- 6 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして濃さが均一になるようにします。二煎目以降は、お湯の温度を上げて待つ時間を短くします。三煎目も十分おいしくいただけます。



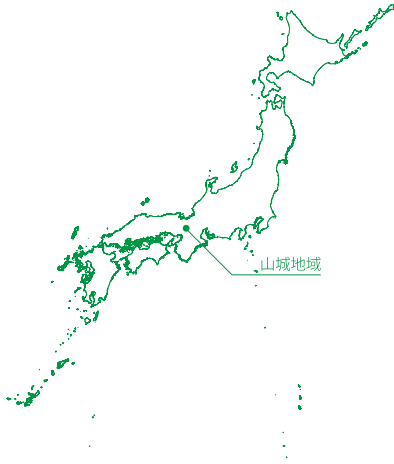
<できあがり>



お茶の京都

Discover
Premium
Green

29年度ターゲットイヤー



京都府茶業会議所所蔵 製茶図 (明治末頃)



宇治市都市整備部歴史まちづくり推進課
Tel. 0774-22-3141 (代)

城陽市まちづくり活性部農政課
Tel. 0774-52-1111 (代)

八幡市環境経済部農業振興課
Tel. 075-983-1111 (代)

京田辺市経済環境部農政課
Tel. 0774-63-1122 (代)

木津川市マチオモイ部農政課
Tel. 0774-72-0501 (代)

宇治田原町建設事業部産業観光課
Tel. 0774-88-6638 (直)

和束町農村振興課
Tel. 0774-78-3001 (代)

南山城村産業生活課
Tel. 0743-93-0105 (直)

京都府農林水産部農産課
Tel. 075-451-8111 (代)
Mail nosan@pref.kyoto.lg.jp