

# 日本茶のふるさと 「宇治茶生産の景観」

Home of Japanese Tea,  
“Landscapes of the Production  
of Uji-cha”

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

改定版

2015年(平成27年)6月

## contents

# 1

## 提案のコンセプト

① 資産名称・概要	2
② 日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」全覧図	4
③ 本資産の歴史と発展	8

# 2

## 資産に含まれる文化財

① 整理表	10
② 構成要素ごとの位置図と写真	12
③ 「宇治茶生産の景観」構成資産位置図	24

# 3

## 保存管理計画

① 個別構成要素に係る保存管理計画の概要、又は策定に向けての検討状況	26
② 資産全体の包括的な保存管理計画の概要、又は策定に向けての検討状況	27
③ 資産と一体をなす周辺環境の範囲、 それに係る保全措置の概要又は措置に関する検討状況	27

# 4

## 世界遺産の登録基準への該当性

① 資産の適用種別及び世界文化遺産の登録基準の番号	30
② 真実性／完全性の証明	31
③ 類似資産との比較	31

参考資料	34
------	----

「抹茶」「煎茶」「玉露」を生産することにより、緑茶の喫茶文化の形成に寄与



抹茶（濃茶）



抹茶（薄茶）



煎茶



玉露

# 宇治茶の素晴らしさについて



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、「抹茶」「煎茶」「玉露」を生みだしました。こうした生産や地の利を活かした流通に止まらず、日本のお茶の文化を支え、素晴らしい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。さらに宇治茶は、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、世界の宝だと思っております。

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登録に向けた取組を始めました。

京都は17の社寺城が世界文化遺産登録されている世界有数の地域であり、世界文化遺産登録を推進することは、①日本文化と、日本文化に占める京都の重要性を改めて私たち自身がしっかりと認識をして、それを京都に生きることの誇りと自信につなげていくこと。②登録によって、京都の文化の保護・保存体制をしっかりと創り上げていくこと。③登録によりその文化的価値が世界に発信され、京都のブランド力がより一層強化されて、観光産業等への高い経済効果も見込まれることにあると考えております。

平成27年4月に、京都府南部の山城地域で育まれてきた宇治茶の歴史や文化が「日本茶800年の歴史散歩」として日本遺産の第1号に認定されたところです。さらに、宇治茶の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ブランドであることを確認して、それをPRすることによって、日本だけではなく世界的な価値として発信していくとともに、宇治茶の魅力や価値を大切にして、地域ぐるみで景観保全や、その技術や文化を維持していくことが一番大事であり、原点だと考えております。この原点を通じてその延長線上に世界文化遺産登録があると考えております。

地域が元気になっていくためには、地域の強みをいかして牽引していくことが重要であります。このため、京都府南部の山城地域を「お茶の京都」として、宇治茶を中心とした文化をテーマに市町村や民間団体、住民の皆さんと一緒に、この地域のブランディングや景観保全、さらには革新的な技術開発による宇治茶産業の振興、さらには観光誘客まで幅広く多くの人が結びついて、地域に住むことの誇りや魅力を高めることで、多くの人が訪れる大交流圏を創出し、日本の茶文化の一大拠点になるよう全力で取り組んでまいります。

2015年（平成27）6月

京都府知事

山田 啓二



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おおいした



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

# 1 提案のコンセプト

## ① 資産名称・概要

本資産は、日本において最も長い歴史を有する茶産地のひとつであり、現在も高品質の緑茶「宇治茶」を生産している宇治市を中心とした京都府南部の山城地域において、その茶生産及び当地域の風土により形成された日本茶業の理解のために欠くことができない重要な茶生産の景観である。

当地域は、中世以来の茶生産の技術的な革新により現代の日本茶を代表する「抹茶」、「煎茶」、「玉露」を生み出した「日本茶のふるさと」であり、伝統の継承と技術の革新を繰り返しながら約700年間にわたって宇治茶の生産を行ってきた。その結果、多様な土地を利用した多様な茶の生産、すなわち「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した平地のみならず丘陵や河川敷に展開される覆下茶園や傾斜地に展開される山なり開墾と呼ばれる露地茶園などの茶園と、茶生産に適合した施設を含む集落、水運など地の利を活かした茶問屋の町並みが形成され、現在に至るまで受け継がれている。

本資産は、このような複数の茶種の生産により形成

## 日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」 Home of Japanese Tea, “Landscapes of the Production of Uji-cha”

される多様な茶園と茶生産関連施設等を構成資産とすることから、その内容はシリアルプロパティ（複数の遺産を同じ歴史や文化群のまとまりとして関連付け、全体で価値を有するもの）となる。

中国を原産地とする茶は、人類が利用しはじめてから約2000年の歴史を有し、今日全世界で親しまれている保健飲料であり嗜好飲料である。なかでも緑茶は、近年の科学的な研究により、医学的にもさまざまな効果があることが証明されている。日本には、中国への留学僧や商人によって9世紀前期までに伝えられたとされ、健康によいとして独自の喫茶文化を生み出した。

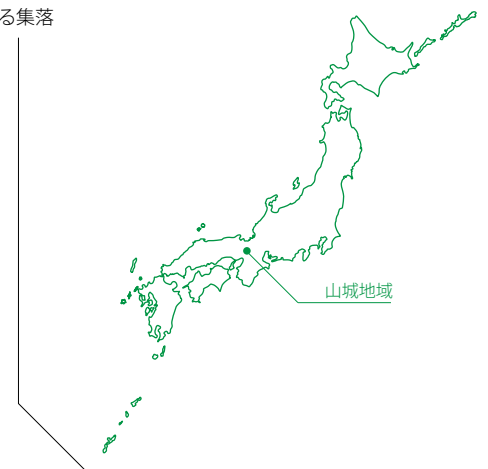
京都府南部の山城地域は、政治と文化の中心地であ



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



り茶の大消費地でもある京都の近郊という好立地にあるとともに、茶の栽培に適した自然条件に恵まれていた。また、京都からの水運が開かれており、大都会ならではの豊富な下肥しもごえや菜種油粕なたねあぶらかすなどの肥料の流通も盛んであった。当地域の茶の生産は14世紀前期までさかのぼり、遅くとも15世紀中期までには日本を代表するトップブランドとなり、今日までその地位を保ち続けている。

また当地域において、「抹茶」の生産は、「茶の湯」を、「煎茶」「玉露」の生産は、「煎茶道」という喫茶文化きつちやを支え続けている。その一方で「煎茶」の生産は、急須で茶を淹れるという「日常生活に根付いた喫茶文化きつちや」を一般

化させた。このように当地域では、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」を生産することにより、国民諸階層を対象とした緑茶の喫茶文化きつちやの形成に大きく寄与している。

「宇治茶生産の景観」は、「緑茶生産の伝統と革新の歴史」、「日本茶生産を特徴づける土地利用」、「日本茶生産の景観の類型」、「喫茶文化きつちやとの関連」という点において、緑茶として独自の発展をとげた日本茶の生産の歴史とそれに関わる多様な喫茶文化きつちやを雄弁に物語る無二の茶生産の景観である。

## ② 日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」全覧図

日本茶の源となる「抹茶」、「煎茶」、「玉露」は、いずれも京都府南部の山城地域で発祥した。起伏に富んだ地形を持つこの地域には、ように、驚くほど多様な茶生産の景観が広がっている。いくつかの谷や川筋に沿って、宇治茶生産の景観は独立して存在しているように個性的である。しかし、各地区の景観は、多様な表情を見せつつも、相互に深い関連性をもっている。

これらの茶生産の景観は、各地区独特の気候や地形・地質といった自然条件から必然的に導かれて形成されている。この地域は標高川、宇治川とその支流によって削られてできた大小の谷と丘陵からなる。茶生産地はこの谷筋や河川敷に多く立地しており、水系を通じ標高や地形による気候条件の差異、地質による土壌の差異が、茶生産の景観及び茶の種類、味の多様性を生んでいる。

また、茶生産景観の領域的な広がり、日本茶の源となる抹茶、煎茶、玉露の発祥に伴うイノベーション、そして茶の販路拡大の歴史の原料となる碾茶栽培のための覆下茶園は戦国期に中宇治で発祥し、後、玉露の発明とともに木津川沿いへと展開した。煎茶は宇治田原（青製煎茶製法）の発明、江戸への販路拡大とともに、和束町へ、そして幕末の輸出開始とともに南山城村へと広がり、さらに上粕に茶なった。第二次大戦後の増産期には、生産の合理化と機械化の進行の過渡期的な状況下で和束町、南山城村の山なり茶園が急拡大している。こうした歴史の変遷も、宇治茶生産の景観の多様性として表出している。





宇治茶の種類や味に対応する見え、その景観もそれぞれに

500m 程度までの山地が木津で相互に関係を持っている。

的展開と対応している。抹茶町湯屋谷に始まり、宇治製法問屋街が形成されることとなる。

### 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

高尾

湯船

### 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。

原山

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粕の茶問屋街が水陸交通の要所に形成されている。

上粕

日本茶の源となる3種の茶はすべて、京都府南部の山城地域の限られた領域において発祥したものである。その発祥の歴史とその後の展開過程は、地区によって異なる茶生産景観の多様性として刻み込まれている。そしてその多様な景観は、地形・地質と水系によって相互に関連性を持っている。自然、歴史、生業の要素が一体をなしたものとして、日本茶のふるさとの景観は比類なき価値を持っている。

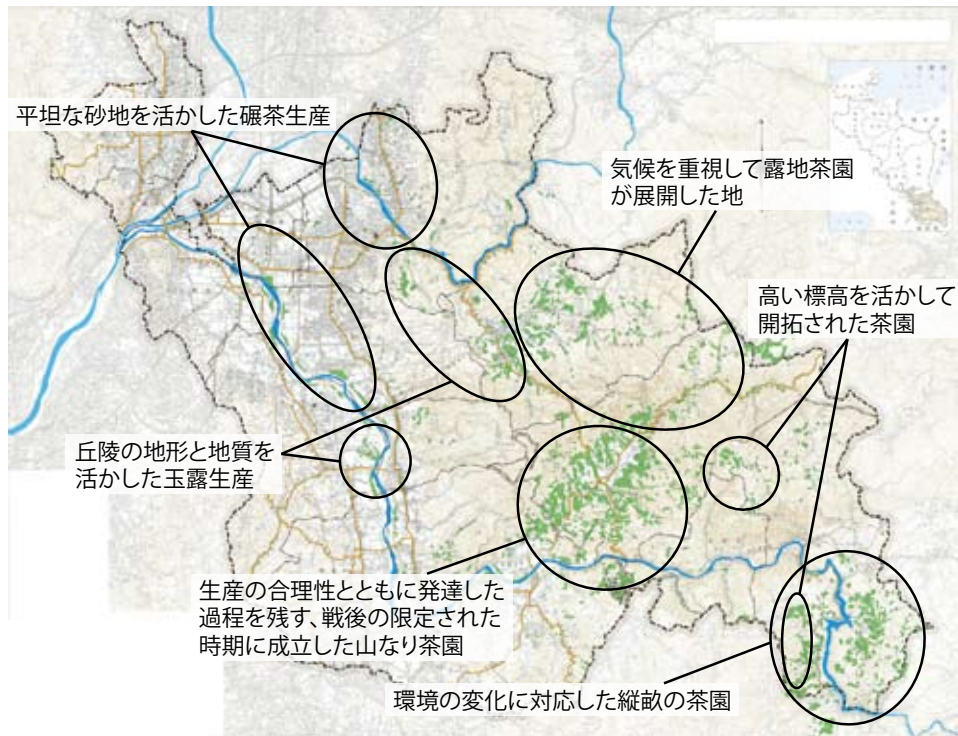
## ■茶園の展開の歴史

緑色の濃い地域から薄い地域へと茶園が展開していった。ブランド茶としての名声や技術革新の結果が、現在の山城一円に広がる茶園の形成につながっている。



## ■各地域の茶園の特性

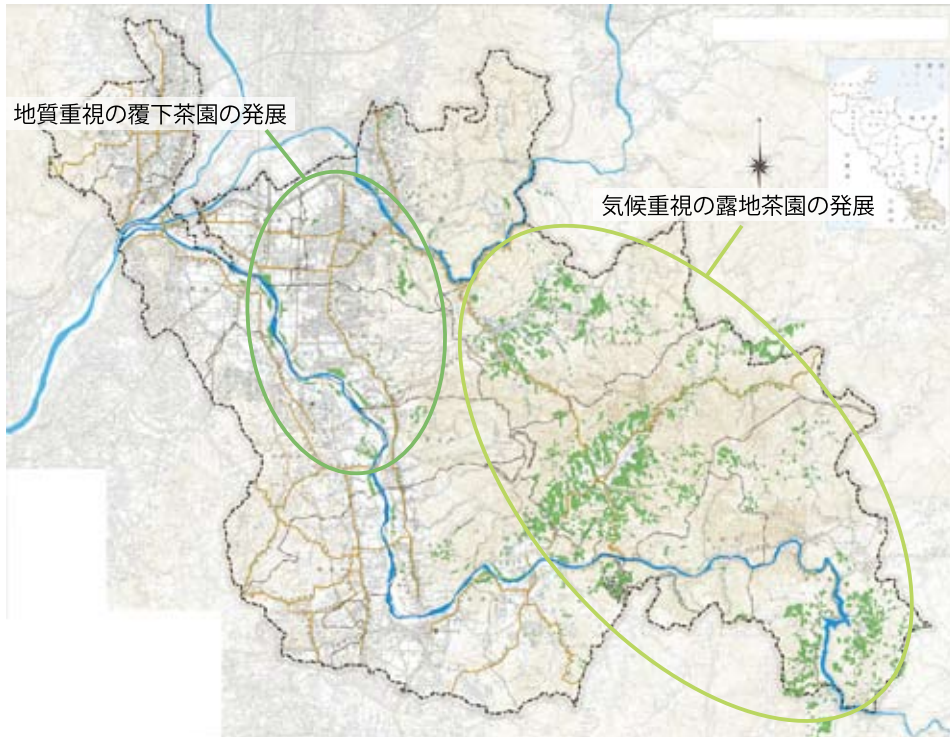
宇治川・木津川や高低差など地域の自然条件を活かした茶栽培によって、味が濃い茶や色が鮮やかな茶、香りがよい茶など、地域内で多様な特性の茶が採れる。





## おいしい ■覆下茶園と露地茶園の発展

おいしい  
覆下茶園は、水系によって作られる砂地やもともと砂質型の地質に連動して存在する。  
露地茶園は、標高が高い、風が通りやすいといった気候に連動して存在する。



## ■生産の合理化による茶園の展開

幕末以降、あるいは戦後に、生産の合理化やダム建設による気象の変化により、生産形態が少しずつ変わる中で、茶畑景観が一気に変化し、現在の景観が形成されていった。



### ③ 本資産の歴史と発展

日本茶の発展は、宇治茶を源流として全国へと大きく広がり現在に至っている。

#### ■ 宇治茶生産の開始と展開 — 「抹茶(覆下栽培)」：12世紀以降

12世紀後期までに、日本には中国から露地栽培の「抹茶」に湯を注いで飲む「点茶法」が伝えられ、14世紀中期までに、宇治はこれを受容し茶の生産がはじめられた。15世紀中期までには、宇治茶は京都の天皇家や足利将軍家の庇護を受け、日本のトップブランドとなった。16世紀初期、食事を伴い道具を鑑賞しながら作法に則り茶を楽しむ「茶の湯」が登場し、16世紀後期、千利休により「茶の湯」の一分野である「侘び茶」が大成された。「茶の湯」は織田信長などの戦国武将に愛好され、宇治の「抹茶」は彼らの茶会で独占的に使用された。以後、宇治茶は「抹茶」の生産により、「茶の湯」を支え続けている。

このころ宇治において、茶園全体に葎や藁で覆いをかけ遮光する覆下栽培が始められ、世界に類を見ない「覆下茶園」が登場した。また、京都からの豊富な菜種油粕、干鰯、下肥の供給により、良質な有機窒素質肥料が使用された。これにより、露地栽培の「抹茶」とは異なり、覆下栽培による鮮やかな濃緑色をしたうまみの強い日本固有の「抹茶」が誕生した。

17世紀以降、宇治茶は徳川将軍家の庇護を受け、毎年将軍家が飲む新茶を宇治から江戸まで運ばせる「御茶壺道中」が制度化された。宇治茶を製造・販売する宇治茶師は、合組といわれるブレンドを行ない、京都をはじめとする茶人の好みに合わせた茶を作るなどの創意工夫を重ねた。

その結果、宇治では覆下茶園と茶生産施設(茶工場)等から構成される集落や、宇治茶師の屋敷等から構成される町並みが形成された。

#### ■ 宇治茶生産の革新 — 「煎茶(露地栽培)」・「玉露(覆下栽培)」：17世紀以降

17世紀中期、宇治に萬福寺を開いた隠元などにより、揉み製の葉茶を湯に浸してエキスを飲む淹茶法が伝えられた。18世紀、宇治田原湯屋谷を中心とした茶農家で、蒸した茶の新芽を焙炉の上で手で揉み乾燥させる宇治製法(青製煎茶製法)が生み出され、色・香・味ともに優れた日本固有の「煎茶」が登場した。なおこの宇治製法は、19世紀後半までに宇治田原や宇治などの生産者によって全国に広められ、現在の「煎茶」の基本的な製法となっている。

また宇治田原で生産された「煎茶」は、主に江戸に販路を求めた。そのため、宇治田原町湯屋谷には、「煎茶」を生産する茶農家と問屋による集落が、水陸交通の要衝に発達した同町郷之口には「煎茶」を扱う茶問屋による町並みが形成された。

「煎茶」の広がりにともない、宇治田原町や和束町などの山間部では、傾斜地を現況の地形のままに開墾した「山なり開墾」と呼ばれる茶園造成が行なわれるなど、露地栽培による「煎茶」の産地が広がった。さらに「煎茶」は、幕末の開港期を迎えると、主要輸出商品として横浜港と神戸港の外国商館を経て輸出され、アメリカ市場を中心とした輸出産業の一翼を担い、外貨獲得に貢献した。この時期、南山城村などの山間部でも茶園造成により産地が広がった。

また、19世紀前期には、宇治で覆下栽培と宇治製法が結びつき、宇治茶における製茶技術の至高ともいえるべき「玉露」が生み出された。覆下栽培による緑茶のうち、「抹茶」の栽培は19世紀後期までは宇治茶師のみにしか認められていなかったが、「玉露」は規制がなかったため、現在の城陽市や八幡市、京田辺市などの木津川沿いの河川敷や丘陵にも覆下茶園が広がった。

その結果、京都府南部の山城地域における茶の生産地は、平地のみならず丘陵地や傾斜地、河川敷にも広がった。「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した覆下茶園や山なり開墾の露地茶園などの茶園と、茶生産に適合した施設を含む集落が形成された。

18世紀から19世紀にかけて、京都の文人や画家たちにより「煎茶」を用いた文人茶が流行すると、宇治製法による「煎茶」や「玉露」が盛んに使用された。「煎茶」や「玉露」についても、本来農作物の加工品であるため、多様な茶の品質や味を一定に保つために、茶商によるブレンドの技術が発達した。

明治維新(1868年)を迎えると、京都府南部の山城地域の「煎茶」の産地では、木津川の水運を利用するなど輸出向けの生産に力を入れた。木津川市上<sup>かみこま</sup>粕は、綿商いと兼業して茶業を営んでいたが、この時期にブレンドや問屋業を行なう茶商専業への道を歩むようになった。

その結果、上<sup>かみこま</sup>粕には、交通の結節点である地の利を活かした茶問屋の町並みが形成された。

## ■ 宇治茶生産の発展 — 20世紀以降

茶業は産業として発展していったが、その生産は、全て手摘みや手揉みなどの手作業によって行なわれていた。一方、茶園の増加や栽培技術の改良等によって茶葉<sup>ちやよう</sup>の生産が増加した。その結果、製茶の機械化が望まれるようになった。「抹茶」は、宇治において製茶機械が開発され、「煎茶」は、国内において機械化による粗製<sup>そせい</sup>濫造<sup>らんぞう</sup>を回避するため、「手揉み」の操作を完璧に模倣した製茶機械が開発された。さらに茶の葉の摘採についても機械が開発された。機械化は、京都府南部の山城地域にも広がっていき、当地域は品質維持に努めた。また、てん茶を碾<sup>ひ</sup>いて抹茶にするための茶臼<sup>ちやう</sup>の動力化や茶葉を保存するための茶箱の生産など関連用具の技術革新も行なわれた。

20世紀中期から当地域では、茶業振興のために集団茶園の造成や共同製茶工場、防霜施設等の茶生産関連施設等の整備が行なわれ、現在まで至っている。なお、現在でも当地域では、葦<sup>よしず</sup>簀<sup>すい</sup>や稲<sup>いね</sup>わらを用いた伝統的な本<sup>ほん</sup>簀<sup>すい</sup>及び寒冷紗<sup>かんれいしゃ</sup>による覆<sup>おおい</sup>下<sup>した</sup>茶園で自然仕立てによる手摘みも行なわれている。

「宇治茶生産の景観」は、以上のように宇治茶の栽培、加工、流通に関わる土地利用と施設、そして開発、改良が重ねられてきた宇治茶生産の歴史的変遷と多様な様相を示す構成要素が全て含まれているとともに、それらの構成要素が相互に関係を有しながら現在に至るまで受け継がれている。



世界に類を見ない技・味・文化「抹茶」



青製煎茶製法を生み出し・広めた茶農家の生家



日本特有の「煎茶」を生み出した手もみの青製煎茶製法



400年の伝統を守る、自然仕立ての本簀茶園の手摘み