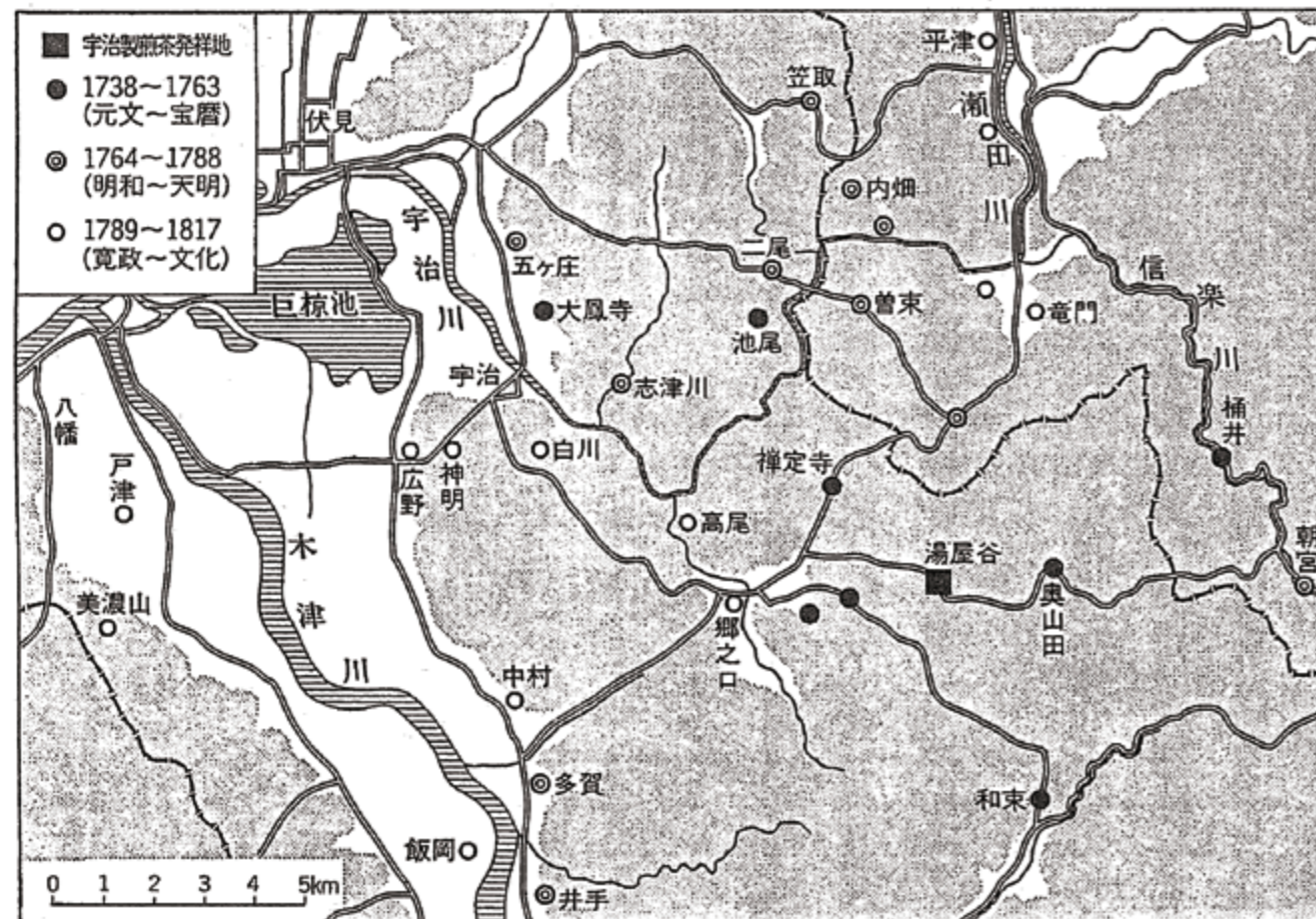
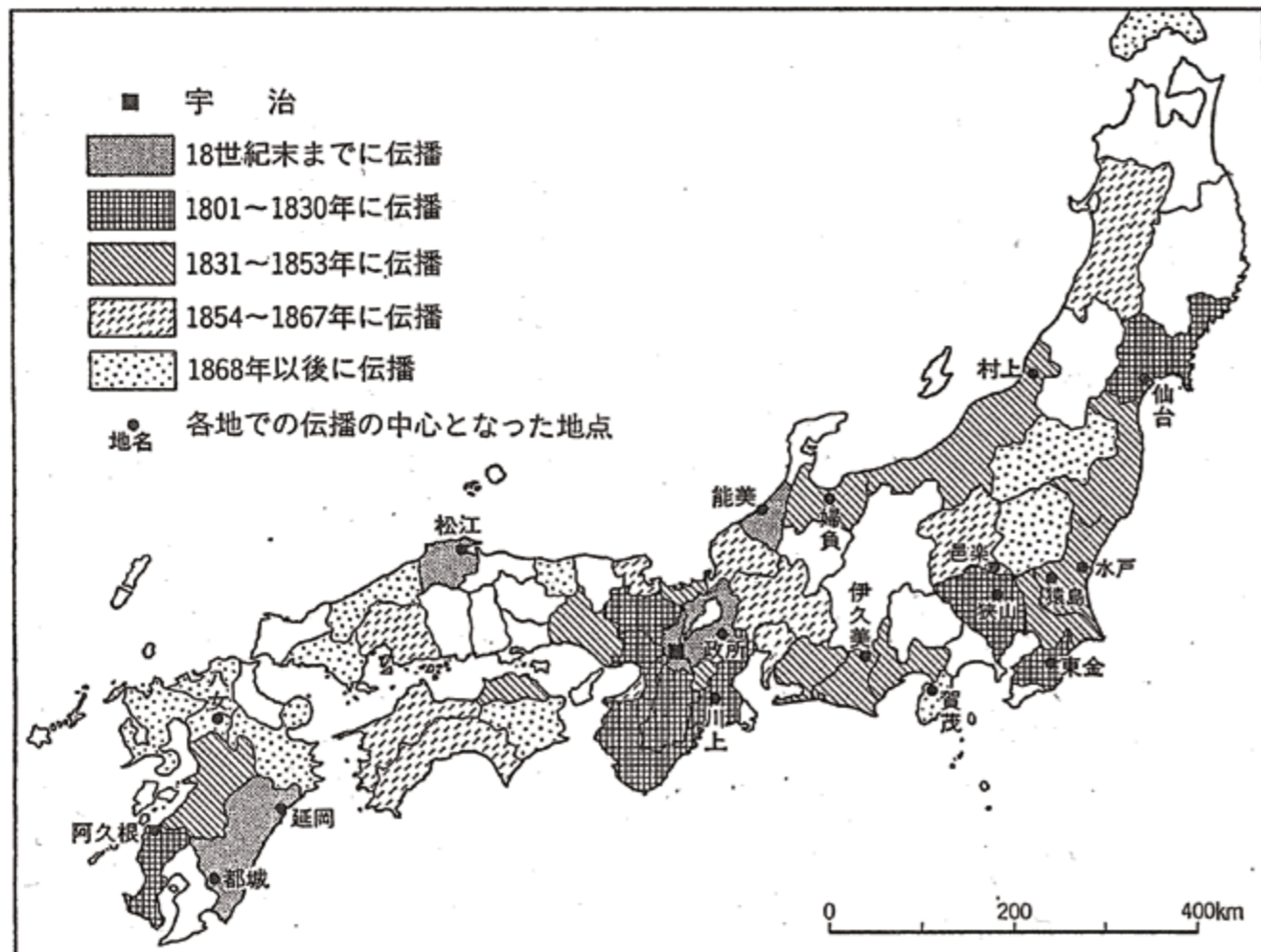


宇治茶製法の伝播



出典：宇治市史年表

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

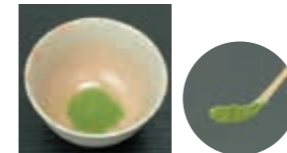
抹茶



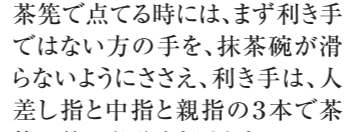
- 用意するもの
- 抹茶茶碗・茶筌・ふるい
 - 茶杓又は計量スプーン
 - 湯冷まし又はマグカップ

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
 - 大き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。*1人でお飲みになる場合はお湯60cc

- 2 急須で茶葉に大きじ山盛り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
 - 大き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 急須で茶葉に大きじ山盛り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。



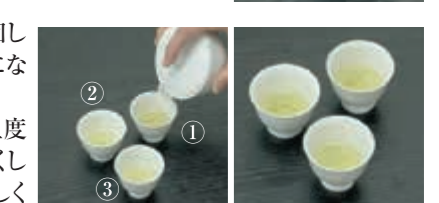
- 4 ふたをせずに、茶葉の動きを眺めてください。*ふたをして茶葉の浸出を待つ淹れ方もあります。



- 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>

宇治茶の生産を伝える文献

1172年～1667年 「宇治堀家文書」

宇治郷における茶園の景観は、一面茶園という景観を呈しておらず、田畠を織り交ぜたモザイク的な景観を呈し、一筆ごとに土地所有者が異なる散在的なものであった。

また、宇治茶師の堀家は宇治郷以外の茶園を買得していることから、「宇治茶」とは、近世初頭までには「産地名表示」ではなく、「集散地名表示」となっていた。

1577年 「日本教会史」 ポルトガル人宣教師 ジョアン・ロドリゲス

最高の茶が生産される宇治のまちでは、茶が育てられている全ての畑が米藁若しくは茅の日よけや敷物で覆われている。そうやって、新芽が出る2月から3月末までの間、霜の被害から守っている。

(中略)

日本では、最高の茶は、都の宮廷から3リーグ(注：1リーグは約4.8km)のところにある宇治という町でのみ育てられ、各地に運ばれる。飲料に使われる茶葉は柔らかい新葉で、三月の春季に芽吹く一番茶が摘まれたものである。私たちにとってのブドウ畑と全く同じように、摘むべき良質の新葉がどれで、摘まずに残す古い葉がどれかを見分けることができる人達が多数集まって収穫を行う。

1690年 「日本誌」 ドイツ人医師 ケンペル

右手、川の方角には、とはいっても見える範囲ではないが、宇治という町、もしくは城壁のない都市がある。最良の茶の産地として日本中に知られており、毎年将軍に(茶を)供出している。

1873年 「日本の茶生産に関する報告」 イギリス領事報告

山城は、最高の茶が生産される日本の州で、

(中略)

郷之口など一部の村は山間の谷部にあるが、宇治、木幡、小倉の茶園は山麓及び水の乏しい斜面に分布している。



報告書には、茶の栽培から精製加工にいたる作業工程を描いた「管文」署名の9枚の日本画がついている。

1910年 「In Lotus-Land Japan」 ハーバート G. ポンティンク

第4章 宇治と虫

宇治周辺の地は日本で最も有名な茶の産地である。この小さな町の近くの斜面は全て、この最も高く評価されている日本の灌木で覆われている。周知の通り、茶は日本の国民的飲み物である。

(中略)

茶葉の「初摘み」が行われる4月末から5月はじめにかけては、宇治の周縁地帯は、特別な様相を見せる。全ての斜面は、太陽の熱による害から新芽を守るために敷かれた草のマットに完全に覆われる。新芽の柔らかいことこの上ない葉は、最高級の茶となる。しかし、高価なため、裕福な階級だけが手に入れることができる。この品質のものは非常に少量であっても、1ポンド30シリングになることも珍しくない。

茶の低木は畝状に植えられ、斜面では段状に植えられる。茶の低木は、中には200年の古木であると言われるものもあるが、3～4フィート(注：1フィートは約30cm)以上の高さには成長しないように維持されている。葉摘みと精力的な剪定により低木が維持されている。

図には、段状の丘陵斜面が茶の低木に覆われ、その下には、麦が収穫されたばかりの小規模の畑に、イネを植えるために水がはられた谷あい広がっている様子が見られる。



丘陵の茶と平地の米
In Lotus-Land Japan中の写真

1913年 「マレーハンドブック(第9版)」

茶は、805年に仏僧伝教大師によって中国から日本にもたらされたと信じられている。12世紀末にさかのぼる宇治の茶畑は帝国内で最高とみなされている。静岡が次につづく。

(中略)

しかし、大規模な乾燥施設や販売施設を見ることができると期待して宇治を訪れる人たちは裏切られるだろう。家族毎に独立して小規模な日本的経営を行っており、そうやって製造された茶には手のこんだ名前がつけられる。

1935年 「All about Tea」 ユーカース

茶の主要な生産地は、富士山麓に位置する美しい静岡県や、有名な玉露の生産地である宇治を有する京都府、その近隣の三重県、奈良県、滋賀県である。茶は主な生産地方である本州と九州の事実上どの県でも栽培されているが、先述の県に次いで、本州では埼玉や岐阜、九州では熊本や宮崎が有名な生産地である。(中略)

しかし、本当に日本的な茶が作られるのは京都市に近い、宇治地方である。その玉露という類まれなる茶は、日本の正統派の茶愛好家が好んで飲んでいる。

最高級で高価な茶は京都中心部近くの山城地方で作られる。その多くは茶道に使用される茶や、国内向けの高級品である。(ウィリアム・H・ユーカース著、「日本茶文化大全 ALL ABOUT TEA 日本茶篇」、知泉書館、2006.)

400年以上の伝統を持つ「本ず茶園」

茶摘み前



1 丸太打ち

棚の柱となる丸太を打ちつけます



4 よしず広げ

載せたよしずを広げていきます



2 やぐら組み

打ちつけられた柱と柱を竹などで固定し、棚の骨組みを作っていきます。この丸太と竹でできた骨組みを「下骨（したぼね）」と言います



5 垂れもたし

側幕を設置する骨組みを組みます



3 よしず載せ

下骨の上に、よしで編んだよしずを載せていきます



6 わら上げ

よしずの上にわらの束を載せていきます



7 わらふき

よしずの上に立ち、わらをまんべんなくふります。均等にふらなければ、園内の遮光率が均一にならないので注意が必要です



8 垂れ吊り

「菰」を垂れもたしに固定します

茶摘み後



9 番刈り

摘み終わり、高さが不揃いになった茶樹を一定の高さに刈り揃えます



10 こぼち

茶園の上に乗っていたわらを園内におとし、「しきわら」として茶園に敷きます。こうすることによって、園内に雑草が生えるのを防ぎ、また、わらが腐り、畑の養分となります

シーズンを終えた8月頃の茶園



※出典：宇治茶 宇治の文化的景観(宇治市2013年6月)を元に作成

宇治製法の工程

① 蒸し

摘み取った新芽を蒸籠に詰め、十分な蒸気で均等に蒸す。そして、蒸し上がった葉をうちわで扇ぎ、冷やしながら蒸し露を取り除く。

② 茶切り(露切り、葉乾き)約25分

蒸した茶葉約3kgを使用。葉を助炭面に擦り付けないようにかき上げ、30～40cmの高さから振り落としていく。葉が重ならないように、素早く均等に行う。

③ 横まくり(回転)約1時間30分

助炭全面を使って、最初は軽く転がし、乾燥するのに応じて次第に力を入れていく。最後の20分程は、特に力を入れて揉む。

④ 玉解き 約5分

左右に素早く手を動かして、横まくりで出来た塊を解す。

⑤ 中上げ 約10分

茶葉を一旦ボテに上げ、葉を冷やし水分を均一にする。この間に、茶葉の小さな塊も丁寧に解しておく。また、助炭の汚れを綺麗に拭き取しておく。

⑥ 茶揃え(中揉み、揉みきり)約30分

「揉みきり」と「片手まくり」と呼ばれる揉み方を交互に行うが、片手まくりは十分に力を入れて、一工程7回以上行う。こより状に細長くなって来た茶葉の方向を揃えるように注意する。

⑦ でんぐり(アイセイ)約20分

葉の蒸れと上乾きを防ぎながら、形と香味を良くする工程。両手で茶を軽く持ち上げるように、左右交互に揉んでいく。茶に丸みを付ける感じで、最初は軽く、乾燥するのに応じて力を入れていく。

⑧ 板ずり(かまち、仕上げ揉み)約50分

宇治製法だけに見られる、最終仕上げの工程。板を使って揉み、茶の形状を丸く細く伸ばし、色艶と香気を良くする。

⑨ 乾燥 約40分

揉み上がったお茶を助炭一面に薄く広げ、しっかり乾燥させる。

⑩ 仕上がり

優れた手揉み技術で製茶されたお茶は、細く長く揉み込まれ、艶のある深い緑色をしている。

手揉み



機械製茶は、手揉みの工程をベースに機械化

機械揉み



蒸機



粗揉



揉捻



中揉



精揉



碾茶製法の工程

① 蒸し

摘み取った新芽を十分な蒸気で均等に蒸す。そして、蒸し上がった葉をうちわで扇ぎ、冷やしながら蒸し露を取り除く。

② 散茶

蒸されて熱をもった茶葉を冷ます。機械作業では、散茶機で強い風で上へ舞い上がらせる。落ちて来たら、またすぐに次の風で飛ばし4回繰り返す。

③ 焙茶

蒸された茶葉を乾燥させる。機械作業では、約10mの長さの碾茶炉に入れる。碾茶炉は輻射熱を利用するためレンガで作られている。(写真は保護のためモルタルが塗られている)

【レンガ造碾茶炉】



④ 選別

乾燥された茶葉を、葉と茎に選別する。機械作業では、葉の部分と茎の部分を切断して、唐箕という機械にかけ分離する。唐箕とは重さの違う葉と茎を風力で軽い葉を飛ばして重い茎を下に落とす分け方。

⑤ 仕上がり

碾茶の荒茶。葉と茎と一緒に茶問屋で仕上加工される。碾茶の仕上げ茶は抹茶に加工され、茎は焙じ茶に加工される。

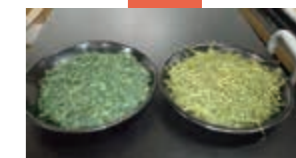
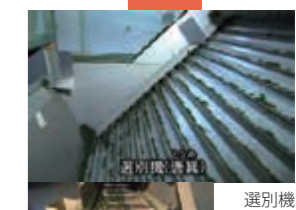
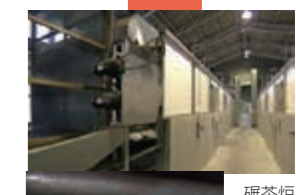
手作業の工程をベースに機械化

手作業



図は「製茶図」の抜粋

機械作業



てんちゃ まっちゃ 碾茶(抹茶)ができるまで

覆下園



毎年、4月中旬から5月ごろ、茶園におおいをかけます。

荒茶※製造工程



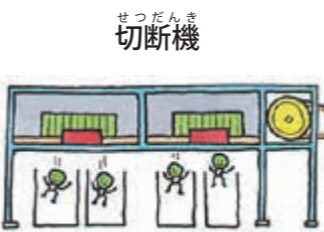
集められた茶葉を自動的に蒸機へ送って蒸します。

散茶機 乾燥炉



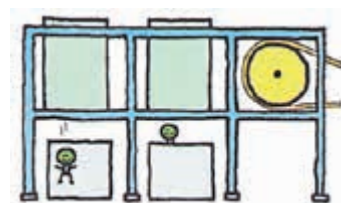
蒸された茶の葉を一面に等しく散りばめ、熱風で乾かします。この葉を碾茶の荒茶と呼びます。(宇治茶の産地では農家がここまでの工程を行います。)

仕上げ茶※製造工程



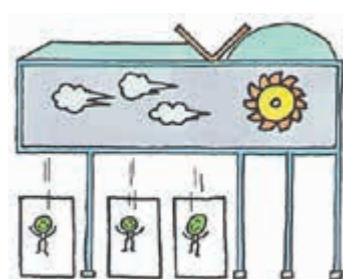
乾いた茶葉を細かく切ります。

ふるい分け機



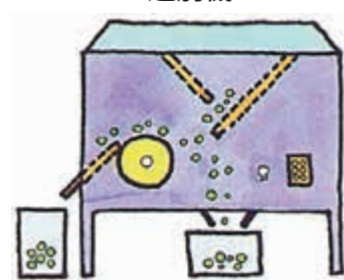
大小さまざまな形の葉が混ざり合っているので、きれいに整えます。

風力選別機(唐箕)



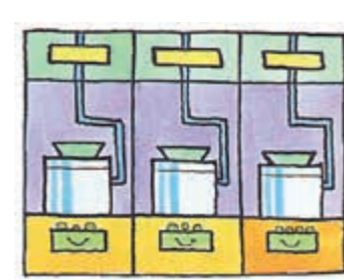
風力により、切断された荒茶を茎と分けます。

選別機



茶葉をさらに細かく分けて、茎や古い葉を取りのぞきます。

挽茶機



挽臼にかけて抹茶に仕上げます。

商品完成(抹茶)

※荒茶 工場で一次加工され、仕上げ加工される直前の茶です。茶を栽培する農家で荒乾燥が終わった時点の茶が荒茶で、そのまま売りに出されることもあります。

※仕上げ茶 荒茶の製造作業が終わってから、見た目や香りを整えた商品としての茶が仕上げ茶です。

ぎょくろ せんちゃ 玉露・煎茶ができるまで

玉露園

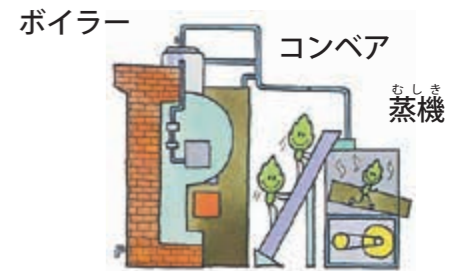


茶葉は、手づみ、茶つみ機などをつみ取られ、荒茶工場へ運ばれます。

煎茶園

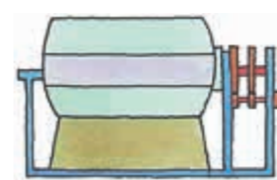


荒茶製造工程



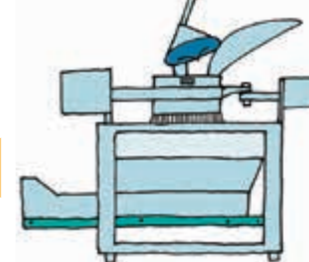
集められた茶葉を自動的に蒸機へ送って蒸します。

中揉機



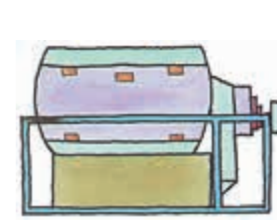
茶葉をもう一度揉みながら熱風で乾かします。

揉捻機



茶葉に力を加えて揉むことにより、水分を均一にしています。

粗揉機



揉みながら熱風で乾かします。

冷却機



蒸された茶葉を冷やします。

精揉機



茶葉に熱と力を加えて形を針のように整えながら乾かします。

乾燥機



葉を十分に乾かします。ここまでの工程となり、できたものは荒茶と呼ばれます。(宇治茶の産地では農家がここまでの工程を行います。)

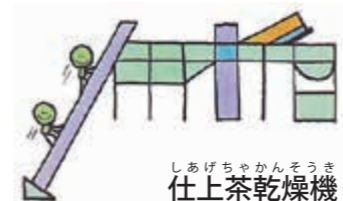
仕上げ茶製造工程(後火方式)

総合仕上げ機



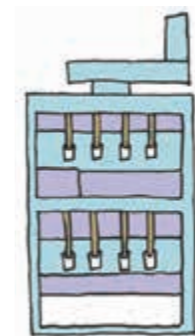
荒茶は大小さまざまな形の葉が混ざり合っているので、大きなものは切断し、粉茶を取りのぞき、形をきれいに整えます。

仕上げ茶乾燥機



茶葉をさらに乾かして、独特のお茶の香りをつくり出します。

選別機



茎や古い葉を取りのぞき、見た目をさらに美しくします。

商品完成(玉露・煎茶等)

製茶図 (明治末頃 京都府茶業会議所)

其壹

播種、株耕、施肥、間耘、日覆



其貳

摘芽、剪枝、中打、撰芽、蒸芽



其参

碾茶炉点火、第一試口、碾茶炉焙茶、蔓切篩、揉焙炉場況



其四

揀簸、審査、精撰、篩分、荷造



世界文化遺産の主な登録条件

■ 顕著な普遍的価値の証明

- ① 「世界遺産条約の履行のための作業指針(2013年)」の評価基準*へ適合
- ② 資産の真実性・完全性の証明

■ 国内における万全の保護措置

- ① 推薦資産が文化財保護法による指定を受けて保護されていること。
- ② 推薦資産の周囲にこれを保護するための緩衝地帯(バッファゾーン)を設けること。
- ③ 保存管理計画を策定すること。

※ 「世界遺産条約の履行のための作業指針(2013年)」の評価基準

- (i) 人間の創造的才能を表す傑作である。
- (ii) 建築、科学技術、記念碑、都市計画、景観設計の発展に重要な影響を与えた、ある期間にわたる価値感の交流又はある文化圏内での価値観の交流を示すものである。
- (iii) 現存するか消滅しているかにかかわらず、ある文化的伝統又は文明(の存在)を伝承する物証として無二の存在(少なくとも希有な存在)である。
- (iv) 歴史上の重要な段階を物語る建築物、その集合体、科学技術の集合体、あるいは景観(の類型・典型)を代表する顕著な見本である。
- (v) あるひとつの文化(または複数の文化)を特徴づけるような伝統的居住形態若しくは陸上・海上の土地利用形態を代表する顕著な見本である。又は、人類と環境とのふれあいを代表する顕著な見本である(特に不可逆的な変化によりその存続が危ぶまれているもの)
- (vi) 顕著な普遍的価値を有する出来事(行事)、生きた伝統、思想、信仰、芸術的作品、あるいは文学的作品と直接または実質的関連がある(この基準は他の基準とあわせて用いられることが望ましい)。
- (vii) 最上級の自然現象、又は、類まれな自然美・美的価値を有する地域を包含する。
- (viii) 生命進化の記録や、地形形成における重要な進行中の地質学的過程、あるいは重要な地形学的又は自然地理学的特徴といった、地球の歴史の主要な段階を代表する顕著な見本である。
- (ix) 陸上・淡水域・沿岸・海洋の生態系や動植物群集の進化、発展において、重要な進行中の生態学的過程又は生物学的過程を代表する顕著な見本である。
- (x) 学術上又は保全上顕著な普遍的価値を有する絶滅のおそれのある種の生息地など、生物多様性の生息域内保全にとって最も重要な自然の生息地を包含する。

緑茶の成分とその生体調節機能

緑茶の成分	生体調整機能		
カテキン類 (お茶の渋味成分)	発がん抑制作用	血圧上昇抑制性作用	抗肥満作用
	抗腫瘍作用	動脈硬化抑制作用	抗菌作用(食中毒予防)
	突然変異抑制作用	血小板凝集抑制作用	抗インフルエンザ作用
	活性酸素の消去	血糖上昇抑制作用	虫歯予防作用
	抗酸化作用、老化抑制	抗アレルギー作用	口臭予防(脱臭作用)など
カフェイン	血中コレステロール低下作用	腸内細菌叢改善作用	
	覚醒作用(疲労感や眠気の除去)		
ビタミンC	利尿作用、強心作用		
カロテン	ストレス解消、かぜの予防		
多糖類	発がん抑制作用		
フッ素	血糖低下作用		
ビタミンE	虫歯予防		
テアニン (アミノ酸の一種)	抗酸化作用、老化抑制		
	緑茶の旨味成分		
	カフェインとの拮抗作用(リラックス作用)		
	抗肥満作用		

※出典：新版「茶の機能」(農山漁村文化協会：2013年11月)を元に作成

「お茶の京都」構想

趣旨

日本茶文化を創造してきた「宇治茶」や茶畑景観等の価値を再認識し、さらに磨きをかけ、世界に発信することにより、多くの人々が訪れる大交流圏を創出し、日本の茶文化の一大拠点にする。

対象地域

山城地域12市町村
 宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、木津川市、久御山町、井手町、宇治田原町、笠置町、和束町、精華町、南山城村

目標年次

平成29年度

具体的施策の展開方向

1 宇治茶の価値の積極アピール、景観やお茶文化の維持・継承

- 宇治茶ブランドの維持・発展的継承
- 茶畑等の景観の維持・継承、世界文化遺産登録推進
- お茶の文化の普及・拡大

2 お茶の文化・魅力を発信する交流エリアの創出、ネットワーク化

- 戦略的な交流拠点づくり
- ネットワーク化(宇治茶かおり回廊の整備等)

3 お茶産業のイノベーション創出

- 研究・人材育成等の強化(茶業研究所のリニューアル整備等)
- ブランド力強化
- 宇治茶の生産振興、担い手対策

4 お茶の文化・魅力の効果的なプロモーション・観光誘客の推進

今後の展開

京都府茶業研究所の機能強化

リニューアル整備し、企業・大学等との連携機能を強化



京都府茶業研究所

「Uji-Cha」プレミアムブランド戦略の推進

・ラグジュアリー戦略策定、強力推進
 (海外富裕層向けツーリズムマーケットや海外富裕層向けメディアとの連携、ファムトリップの実施など)

山城地域の総合力・ネットワーク

京都府

- ・Uji-Chaプレミアムブランド戦略の推進
- ・お茶文化の再興
- ・宇治茶の世界文化遺産登録に向けた取組
- ・戦略拠点づくりと受入れ体制の強化
- ・宇治茶カフェ・抹茶スイーツなど関連商品の開発
- ・観光振興 など

市町村

H29 お茶の京都博

展開

「宇治茶」の高級ブランド化・世界発信

日本茶文化の再興

交流人口の拡大・地域経済や雇用の好循環

宇治茶の魅力を感じられる拠点づくり

〈例〉



宇治橋商店街(宇治市)



上粕茶問屋街(木津川市)



抹茶スイーツ

日本遺産 (Japan Heritage)

地域の歴史的魅力や特色を通して我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産」として文化庁が認定するものです。ストーリーを語る上で欠かせない魅力溢れる有形・無形の様々な文化財群を、地域が主体となって総合的に整備・活用し、国内だけでなく海外へも戦略的に発信していくことにより、地域の活性化を図ることを目的としています。

京都府の「日本茶800年の歴史散歩」は、文化庁から平成27年4月に第1号として8市町村に所在する26構成文化財が認定されました。その後、28年4月に6構成文化財が追加され、山城地域の12市町村が全て対象エリアに含まれることになりました。

認定されたストーリー

- (1) タイトル 日本茶800年の歴史散歩
- (2) 分類 シリアル
- (3) 所在自治体 京都府(宇治市、城陽市、八幡市、京田辺市、木津川市、久御山町、井手町、宇治田原町、笠置町、和束町、精華町、南山城村)

ストーリーの概要

お茶が中国から日本に伝えられて以降、京都・南山城は、お茶の生産技術を向上させ、茶の湯に使用される「抹茶」、今日広く飲まれている「煎茶」、高級茶として世界的に広く知られる「玉露」を生み出した。この地域は、約800年間にわたり最高級の多種多様なお茶を作り続け、日本の特徴的文化である茶道など、我が国の喫茶文化の展開を生産、製茶面からリードし、発展をとげてきた歴史と、その発展段階毎の景観を残しつつ今に伝える独特で美しい茶畑、茶問屋、茶まつりなどの代表例が優良な状態で揃って残っている唯一の場所である。

主な構成文化財



名水汲み上げの儀(宇治市)



上粕茶問屋街(木津川市)



てん茶(抹茶)をつくる覆下茶園(八幡市)



煎茶をつくる山なり茶園(和束町)



永谷宗円生家(宇治田原町)



山上の縦畝茶園(南山城村)

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書策定の取組経過

検討委員会等の開催状況

2011年(平成23年)	5月6日 7月22日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けた専門家による助言会 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会(第1回)
2012年(平成24年)	3月23日 5月25日 8月3日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会(第2回) 金田委員長より知事に今後の進め方について提案 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第1回)
2013年(平成25年)	3月14日 8月26日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第2回) 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第3回)
2014年(平成26年)	2月24日	日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会(第4回) 提案書とりまとめ
2015年(平成27年)	3月16日	宇治茶世界文化遺産登録有識者会議(第1回) 提案書改定
2016年(平成28年)	3月10日	宇治茶世界文化遺産登録有識者会議(第2回) 提案書改定

検討委員会委員

(平成26年2月24日現在)

委員長	金田 章裕	人間文化研究機構長、京都大学名誉教授		
委員	岡田 保良	国土舘大学教授	藤田 裕之	京都市副市長
	小西 茂毅	静岡大学名誉教授	山本 正	宇治市長
	下岡 久五郎	京都府茶業会議所専務理事	奥田 敏晴	城陽市長
	杉本 貞雄	京都府茶業会議所会頭	堀口 文昭	八幡市長
	関根 秀治	平安女学院大学客員教授、 裏千家事務総長	石井 明三	京田辺市長
	日向 進	京都工芸繊維大学名誉教授	河井 規子	木津川市長
	村井 康彦	滋賀県立大学名誉教授	江下 傳明	大山崎町長
	吉村 亨	京都学園大学名誉教授	西谷 信夫	宇治田原町長
	岡西 康博	京都府副知事	松本 勇	笠置町長
	井上 元	京都府山城広域振興局長	堀 忠雄	和束町長
			手仲 圓容	南山城村長

調査研究部会委員

(平成26年2月24日現在)

部会長		日向 進	京都工芸繊維大学名誉教授
歴史・文化的景観チーム	リーダー	吉村 亨	京都学園大学名誉教授
		上杉 和央	京都府立大学准教授
		鶴島 三壽	関西外国語大学准教授
		田中 淳一郎	京都府立山城郷土資料館資料課長
		谷阪 智佳子	新鳥取県史編さん調査委員
		谷端 昭夫	裏千家学園講師
		坪内 淳	宇治市歴史資料館主任
建築・庭園等チーム	リーダー	橋本 素子	京都光華女子大学非常勤講師
		矢ヶ崎 善太郎	京都工芸繊維大学准教授
		上杉 和央	京都府立大学准教授
		鶴島 三壽	関西外国語大学准教授
		日向 進	京都工芸繊維大学名誉教授
生産・加工・流通チーム	リーダー	福田 敏朗	京都建築専門学校長
		寺本 益英	関西学院大学教授
		林屋 和男	前日本茶インストラクター協会京都府支部長
		藤井 孝夫	京都府生物資源研究センター所長

有識者会議

(平成29年3月3日現在)

座長	金田 章裕	京都大学名誉教授
委員	岡田 保良	国土舘大学教授
	小西 茂毅	静岡大学名誉教授
	日向 進	京都工芸繊維大学名誉教授
	宗田 好史	京都府立大学教授
顧問	関根 秀治	裏千家事務総長
	村井 康彦	滋賀県立大学名誉教授
	吉村 亨	京都学園大学名誉教授
アドバイザー	稲葉 信子	筑波大学教授
	大場 修	京都府立大学教授

調査研究会議

(平成29年3月3日現在)

座長	清水 重敦	京都工芸繊維大学教授
委員	阿部 大輔	龍谷大学准教授
	上杉 和央	京都府立大学准教授
	恵谷 浩子	奈良文化財研究所研究員
	谷口 知弘	福知山公立大学教授
	橋本 素子	京都造形芸術大学通信制大学院非常勤講師
	藤井 孝夫	京都学園大学教授
	山口 敬太	京都大学大学院助教

京都府・市町村連絡先

- 宇治市都市整備部歴史まちづくり推進課
電話：0774-22-3141(代)
- 城陽市まちづくり活性部農政課
電話：0774-52-1111(代)
- 八幡市環境経済部農業振興課
電話：075-983-1111(代)
- 京田辺市経済環境部農政課
電話：0774-63-1122(代)
- 木津川市マチオモイ部農政課
電話：0774-72-0501(代)
- 宇治田原町建設事業部産業観光課
電話：0774-88-6638(直)
- 和束町農村振興課
電話：0774-78-3001(代)
- 南山城村産業生活課
電話：0743-93-0105(直)

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



Discover
Premium
Green

29年度ターゲットイヤー

