

評価基準検討資料

■提案のコンセプト

① 資産名称・概要

名称：「日本茶文化の代表的資産群～宇治茶と喫茶文化の発祥と継承の地～」

概要：

宇治茶と喫茶文化について概括し、各チームの資料から追記しています。

【宇治茶と喫茶文化の発祥と継承】

日本における茶の伝来は平安時代9世紀初めで、渡来人や遣唐使等により中国・唐からもたらされて茶の栽培が始まった。嵯峨天皇の命により平安京大内裏に茶園が設けられ、京都近郊の寺院でも栽培され、茶葉をそのまま煮出して飲む煎茶法が、寺院と朝廷に受け入れられ、供物や饗応、接客、薬用等、茶を多目的に使用してきた。その後、鎌倉時代（12世紀末）には中国・宋から茶葉を粉末にした抹茶を湯に溶かして飲む点茶法が、臨濟宗の開祖栄西により伝わったといわれている。

宇治における茶の生産の開始は13世紀の初めといわれ、昼夜間の気温差が大きく朝霧が発生ししやすいこと、水はけが良く耕土が深いこと、奈良と京都、大津を結ぶ交通の要衝であったことなどから急速にさかんになった。

15世紀には梅尾と並び第一の産地と評価されるようになったが、室町時代の宇治七名園の一つである宇治「奥の山」茶園をはじめ宇治の茶畑は、中世以降の茶畑を継承するものである。

この間、14世紀半ばには喫茶の習慣が広がり、宇治茶は一級の贈答品とされ、政治儀礼の饗応・接客の場や寺院において茶が使用されるとともに、茶の産地を飲み当てる遊芸「闘茶」も行われ、16世紀前半までには庶民が家で茶を飲むことができる時代が到来した。やがて喫茶と料理が組み合わせられ、座敷飾りや茶道具を鑑賞する「茶の湯」が登場し広まった。

16世紀後半、宇治で覆下栽培と呼ばれる栽培法が開発され、鮮やかで濃緑色をしたうまみの強い茶が生まれ、日本随一の評価となる。中国から伝来した露天栽培による苦みの強い抹茶とは異なる日本特有の抹茶の出現である。

豊臣秀吉は、「宇治郷以外の者が扱う茶を宇治茶と号して商売をしてはならない」と宇治茶を特別に保護し、宇治は、茶産地として絶対的な地位を保つことになったが、当時の様子は、宣教師とともに来日し45年間日本に滞在したポルトガル人ジョアン・ロドリゲスの「日本教会史」にも記載が見られる。

織田信長、豊臣秀吉の茶頭として活躍した千利休が16世紀に大成した「茶の湯」は、その作法だけでなく茶室、庭園と一体となって進展し、武士などがたしなむ「道」として精神性が高められたが、千利休は「茶の湯」に用いる茶（抹茶）は宇治茶を第一とし、その品質の維持・向上を求め、宇治の茶師上林家を核に生産、流通、喫茶にも深く関わった。

江戸時代に入ると、肥料成分が豊富な菜種油粕や干鰯などの流通肥料の施用により農産物の収量と品質の向上が図られたが、宇治には、角倉了以が開削した高瀬川から宇治川を経て、高タンパク食を摂取する都の有産階級の屎尿が窒素濃度の高い肥料としてもたらされ、宇治茶の品質向上に大きく貢献した。

17世紀初めに徳川3代将軍家光は宇治上林家に命じ、朝廷献上茶と将軍家直用の高級茶を作らせ、毎年の江戸までの新茶の運搬を、御茶壺道中として制度化し約250年間続けられた。

17世紀中期には、宇治黄檗山萬福寺のいんげん隠元が中国・明から、急須で茶葉に湯を注いで飲む方法を日本に伝え、18世紀中期には黄檗僧のこうゆうがい高遊外・ばいさおう売茶翁が洛中洛外の名所で立ち売りを行い煎茶の普及に大きな役割を果たすとともに、宇治田原町湯屋谷を中心とした茶農家では、蒸した茶の新芽を焙炉ほいろの上で手で揉み乾燥させる宇治製法あおせいせんちやほう（青製煎茶法）が産み出された。色・香・味ともに優れたこの日本特有の煎茶は、江戸で売り出され評判になり、全国各地でも好評を博するとともに、開明的な開発者により宇治製法が全国の茶産地に広められ、現在も日本茶の製法の主流となっている。

さらに宇治では、19世紀に覆下栽培おおいしたの葉を宇治製法で仕上げる玉露ぎよくろが生み出された。宇治市小倉地区の茶農家では、現在も、葦簀よしすや稲わらを用いた伝統的覆下茶園おおいした（本覆茶園ほんおおい）の茶葉を用いて炭火を使用する焙炉で手揉み玉露が製造されている。

また、この頃には、宇治製法で作られる煎茶や玉露を飲む茶会が京都を中心に文人、画家、茶人たちによって広がり煎茶道が発展し、専用の茶席が創造された。

その後、幕末の開港を機に、明治時代（19世紀）には、宇治茶はアメリカ市場を中心にした輸出産業の一翼を担って発展し、京都府山城地域では、茶園の拡大により一年を通しての良質茶葉生産を目指すとともに、茶商家や茶問屋が、宇治茶と日本式喫茶法が世界に広がる発信地となった。

海外に目を転ずると、岡倉天心は米国ボストン美術館に在職中の1906年（明治39年）、茶道を中心として日本文化を紹介する「The Book of Tea」を刊行し、のちにスウェーデン語、ドイツ語、フランス語、スペイン語などに翻訳・刊行され、世界各国に広まるとともに、1938年（昭和13年）にスウェーデン・ストックホルムの国立民族博物館に日本の実業家が茶室「瑞輝亭きてい」を寄贈し、竣工式に当時のグスタフ・アドルフ皇太子夫妻が参列するなど、茶道が日本文化、精神文化として海外にも紹介された。

現在は世界30数か国、100か所ほどの都市に裏千家の拠点が設けられ、茶道が各国の文化に影響を与えている。宇治製の抹茶が各国で使われていることは言を俟たない。

このように、京都・宇治を中心とした旧山城国域は、首都を擁するという特性を背景に、現代の日本茶を代表する抹茶・煎茶・玉露という常に新しい茶の栽培・製法を開発するとともに、現代の日本を代表する喫茶文化を生み、支え、育んできた地域である。

そして、当地域に集積し残っている茶畑・茶工場、茶師・茶商の屋敷や茶問屋、茶室・茶席など茶の生産、流通、喫茶にわたる代表的な資産群は、他に例を見ない日本茶文化の変遷を端的に示すことができる極めて重要な文化遺産群である。

また、この地で育まれた、日本独自の茶の栽培・製法のほか、茶の湯や煎茶道はもとより、それらに関わる茶道具や書画等の伝統工芸品、茶懐石や和菓子などの食文化、茶室に影響を受けた建築様式などのほか、社寺における献茶式や茶かぶきなどは、無形の諸要素として現代にも確実に継承されている。

資産に関する記述を各チームの資料に基づき柱1、柱2に再構成しています。

【柱1. てん茶（抹茶）に係る資産】

□覆下茶園（てん茶）〈生産〉

16世紀になって、宇治では、茶園に棚を作り、葦簀や稲わらで覆って人工的に日光を遮る覆下栽培が発明され、鮮やかでうまみ成分を多く含む現代の抹茶が誕生した。

また、茶園は、その仕立て法により、手摘みによる自然仕立て茶園と機械摘採（はさみ摘み）による弧状仕立て茶園に分類されるが、自然仕立て茶園では4月から5月の一番茶期に被覆栽培が行われて玉露やてん茶が生産され、弧状仕立て茶園では主に煎茶が生産される。

他府県では大部分が弧状仕立て茶園で占められるが、京都府内では自然仕立て茶園が茶園面積の約1割を占め、労力はかかるものの生葉の品質劣化が少ない伝統的な手摘採が継承されている。

□茶師の屋敷と茶問屋の町並み景観 〈流通〉

室町時代の宇治は、梅尾茶と並び第一の産地とされつつも、これらに準じ天皇家や将軍家に献上するまでになった茶産地が多く存在し、厳しい産地間競争にさらされていたことから、「無上」「別儀」という初期ブランド茶を誕生させ、一躍世間の評判をとる。宇治郷を中心として広く分布する茶園を経営し、常によりよい商品を開発しながら「宇治茶」というブランド茶の展開を支えたのが、中世の茶師たちであった。

戦国期の末にはこれらの茶味を一段上回る「極上」の出現と「無上」の消滅という現象に繋がるが、その背景には、秀吉が重用した新興茶師上林家の台頭に象徴される宇治茶業界の中世から近世への大きな時代的転換があり、覆下栽培という新しい栽培法の採用があった。

一つの茶園から取れる茶の量には限りがあり、茶園ごと、栽培年ごとに香りや味にも違いが生じることから、一つの銘柄の品質を一定に維持するため求められたのがブレンドの技術である。それは茶商が工夫して何代にもわたって伝えた一子相伝めいた技術であり、現代の宇治の茶商にもこの血が流れていると言えよう。

千利休は、堺の町衆の間で発達した侘茶の伝統を継承しつつ、茶室、道具、点前、懐石、精神性など、茶の湯を構成する様々な要素に創意工夫を重ね、茶道の基礎を築いたが、彼を支えたのは、上林家を中心とする宇治茶師達であり、その密接な関係を彼らの書状に見ることができる。

江戸時代に入ると、宇治茶師は、御物御茶師、御袋御茶師、御通御茶師の三階級の御茶師三仲ヶ間に組織化され、要求水準の高い顧客（茶人、大名）と絶えず連絡をとり、品質向上に励んだ。

17世紀初めには、朝廷献上茶と将軍家直用の高級茶が、御茶壺道中により江戸へ運ばれるようになり、1866（慶応2）年まで約250年間続けられた。諸国の大名も宇治茶師から茶を購入したが、これらのことが、宇治茶＝高級茶というイメージの源泉になった。

御茶壺道中の中核を担ったのが、宇治の茶師たちであり、彼らと各大名が交わした書状にも、茶の好みなどに関するかなり具体的な指示がなされている。彼らは、茶の生産、流通からブレンドまで一貫して携わり、日本茶文化を支えたが、宇治市の宇治橋通り一帯には茶師の住宅や製茶場の街並みが今も残されている。

□茶室・社寺 〈喫茶〉

宇治茶の喫茶文化が生んだ建築・庭園資産として特筆される茶室と露地は、世界に類をみない性格をもった日本固有の建築・庭園である。

「茶の湯」の舞台である茶室は、茶や料理で客をもてなすために造られる建築である。中世においては、殿中の茶から、茶と禅の精神を融合し茶室で心の静けさを求める侘茶へと発展したが、この過程で茶室は劇的な変貌を遂げた。この侘茶に適応しうる草庵の茶室は、文字通り草の庵を造形の理想とし、藁や草、丸太など自然材で構成され、無駄を省き、自然と共生しようとする明確な意図が働き、日本独特の木造建築技術を育む大きな要因になるとともに、茶室に至る露地が、精神性を付与する重要な要素として一体的に設けられた。

妙喜庵待庵は国内に唯一残る千利休が作ったとされる二畳の茶室であり、その後の茶室の原型とも言うべきものである。そして千利休の茶の継承者たちによって茶の湯が発展したが、武家による茶室として、燕庵、密庵や忘筌があり、千利休の息子や孫の流れをくむ千家（表千家、裏千家、武者小路千家）の茶室や庭園も日本独自の文化である「茶の湯」を表現する資産として重要である。

また、茶は、寺院において法会の供物や饗応の場で用いられてきたが、現在も、茶による「もてなし」の源流となる日本最古の茶礼である「四頭茶礼」が、建仁寺方丈で開かれている。

【柱2. 揉茶（煎茶、玉露）に係る資産】

□覆下茶園（玉露）、露天茶園 〈生産〉

18世紀中期に綴喜郡宇治田原村で蒸製煎茶製法（宇治製法）が開発された。これは、従来の粗雑な製法を改善し、新芽のみを用い、蒸して焙炉上で手揉みしながら乾燥させるという丁寧な方法であり、その結果水色は茶色から美しい薄緑になり、甘味があつて、香気馥郁とした今日の煎茶が誕生し、現在も日本茶の製法の主流となっている。

この煎茶の普及に伴い、京都府山城地域では茶の栽培の広がりが見られたが、幕末から明治時代には、宇治茶の輸出体制確立のため、既に生産の行われていた和東町に加え、南山城村においても、篤農家達が一年を通しての良質茶葉生産を目指すとともに、士族の授産事業として茶園が開拓され、現代に引き継がれている。

明治から大正にかけて、関東を中心に、煎茶製造機械が開発されたが、その設計の基本は宇治製法の手揉みであり、今日の我が国の機械製造ラインは、蒸製煎茶製法を継承している。

これらの時期を通じて、高低差のある山の斜面を近隣の高木による自然な日光制御機能や竹を用いた暗渠の施工により土壌水分を適切に保つ茶園として開墾が行われ、地形を活かした「山なり開墾」と呼ばれる山城独自の優れた茶畑景観が形成されるとともに、集落内で茶の生産から加工まで一貫して行う集落一体型の茶園が開かれ、現在も良好な状態で残されている。

また、自然仕立て茶園は、河川敷（宇治川、木津川の氾濫原）の平坦地や丘陵地の緩傾斜面を中心に分布し、弧状仕立て茶園は、山間地の急傾斜地～緩傾斜地、山間盆地の平坦地を中心に分布している。特に、弧状仕立て茶園での煎茶生産では、山地の標高差による気温差や地形による微気象（山霧の発生）の状況などから、茶園により一番茶新芽の萌芽や生育が異なり、収穫時期の分散が図れて、各々の茶園で最適な時期に摘採を行うことにより、最高品質の煎茶生産を可能としている。

このように京都府内産地には、平坦地から急傾斜地まで、あらゆる地形において茶園が展開し、日本の主要茶種のもてん茶や玉露、煎茶の最高品質のものを生産できる立地条件を構成している。

□茶問屋の町並み景観 〈流通〉

19世紀はじめの京都茶業の状況を見ると、宇治は将軍や諸藩の大名向けに抹茶を中心に生産を行い、宇治田原や和東など南山城の新興産地は、煎茶生産に力を入れ、江戸商人と結びついて発展し

ていた。

19世紀半ば頃になると宇治製法が関東の狭山や東金にも広がり、最大の消費地江戸において供給過剰から茶価低落の傾向が見られ、宇治田原郷を中心とした南山城の独占的地位は崩壊しつつあった。こうした中、1859（安政6）年、日本は開港に踏み切り、生糸とともに茶（煎茶）が重要輸出品として脚光を浴びるようになる。

明治維新を迎え、幕府や諸藩の保護を受けてきた宇治茶師たちは後ろ盾を失い苦境に陥るが、生産の中心を抹茶から玉露に切り替え、国内市場の開拓で活路を見出した。これに対し南山城は、輸出向け生産に力を入れるようになった。

開港当初、南山城の茶は木津川・淀川経由で大阪に運ばれ、そこから海路で江戸の茶商か開港場の横浜に輸送された。その後1868（明治元）年神戸港が開港すると、南山城産の茶の輸出港も神戸へと移っていった。

明治政府は国策として茶業を奨励した。1874（明治7）年、内務卿大久保利通によって内務省勸業寮製茶掛が設けられ、茶の生産と貿易に本腰を入れるようになる。また万国博覧会に積極的に出品し、海外での知名度向上をはかるとともに、国内では内国勸業博覧会や製茶共進会など、生産者を対象としたコンクールを開催し、品質向上に努めた。ちなみに、1879（明治12）年横浜で開催された第1回製茶共進会では、宇治製茶が特別一等賞を獲得している。近世以来の技術の蓄積により明治初期の宇治茶は高品質を維持していたと考えられる。

アメリカを中心に海外に輸出された宇治茶と日本式喫茶法が世界に広がる発信地となったのは宇治市宇治の茶商家や木津川市山城町上狛や宇治田原町郷之口の茶問屋たちで、これらの地区の茶商家の住宅や工場、それを支えた商業施設の町並みは特有の優れた地域景観を形成している。

明治後期になると、国内市場開拓へと展開し、明治25年以降通信販売などにより、家庭生活文化の茶を根付かせることに貢献するとともに、他産地の追従を許さない茶葉の加工・ブレンド技術を駆使して、多様で高品質な茶の生産を行い、宇治茶の名を確固たるものにした。

例えば宇治の茶は新茶の時期を過ぎて、秋を迎えるころから熟成した香味が増し、次の新茶時期まで香味が衰えないのに対し、他の大産地では新茶の味が最高で徐々に香味を落とすことは茶商の間で良く知られている。

口茶室・社寺 〈喫茶〉

宇治製法による煎茶の普及に大きな役割を果たしたのが、高遊外・売茶翁（1675～1763）であった。彼は肥前の武家出身で、黄檗僧でもあった。1731（享保16）年57歳で京都に出て、1735（享保20）年には東山に通仙亭という小さな茶店を構える。そしてこの頃から「清風」の旗を持ち、洛中洛外の名所を回り、煎茶の立ち売りを行った。

売茶翁の現実批判の精神と、奇抜で自由な発想は、やがて当時の知識人たちの共感を得るようになり、博物学者の木村兼葭堂（1736～1802）や、上田秋成（1734～1809）、田能村竹田（1777～1835）、頼山陽（1780～1832）といった文人たちが煎茶ブームの担い手となった。

18世紀（江戸時代後半）には、それまでの抹茶に加えて、煮出した茶（煎茶）を飲む清楚な形の茶会が中国趣味を求めた文人たちによって京都、大坂を中心に広がった。煎茶専用の茶席が新たに創案され、種々の中国産文房具などを飾り、急須を使って染付・赤絵など中国産の小さな茶碗で飲まれたのだが、それは宇治の優良な葉茶を粉末にせず、煮出して飲むものであったから、新たに作

り出された青製煎茶や玉露という吟味された茶が多く使われた。抹茶にならぶ喫茶法として、宇治茶の新たな需要を呼び起こした。

江戸時代以降は煎茶の流行とも相まって、従来の規矩にとられない自由な形式の茶室や露地が出現し、近代以降のいわゆる和風建築という建築文化を誘発した。

頼山陽の山紫水明処^{さんしすいめいしょ}は、形式にとられない生活・接客の空間として、煎茶の用に適した明るく開放的な造りの資産である。

■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
- ・適用種別 記念工作物及び遺跡（文化的景観）
 - ・該当する登録基準

評価基準Ⅱ

<茶室>

京都は平安時代以来、政治、経済、文化の中心であった。そのため、我が国の喫茶文化は絶えず権力者の保護を受けながら発展し、茶道や煎茶道を育んできた。

室町時代の天文年間（1532～55）に「茶の湯」と呼ばれる新しい喫茶のスタイルが流行を始めた。「茶の湯」は料理と喫茶が組み合わせられ、茶道具を鑑賞するという形式で成立した。日本の伝統文化として代表的な茶道のはじまりである。この「茶の湯」の成立は、その作法や茶室、庭園と合わせて、日本文化を代表するものとして認識されている。京都市内を中心に禅宗寺院、茶室など多くの代表的関連遺産が存在する。

評価基準Ⅳ

京都府の山城地域は、現代の日本茶を代表する茶である抹茶・煎茶・玉露を生み出した「日本茶のふるさと」といえる地域である。

<茶農家等と茶畑の文化的景観>

18世紀中期、宇治田原で宇治製法（青製煎茶製法）が開発された。これは、新芽のみを用い、殺青（酸化酵素の失活）に蒸気を利用し、焙炉上で手揉みをしながら乾燥させる丁寧な方法である。これにより、色味がよく、甘味があって、香気馥郁とした煎茶が創製された。また、玉露は、この宇治製法により、覆下栽培の新芽を材料に生産される茶種であり、抹茶の特徴である濃厚なうまみを呈するとともに、煎茶のように淹れて飲む茶である。特に、温度を変えて何煎も淹れる玉露は、様々な味と香りを楽しめる茶種で、高級茶の普及に大きな影響を与えてきた。

また、茶園に棚を作り、葦簀や稲わらで覆って人工的に日光を遮る覆下栽培のほか、良品質の茶葉を生産するため、山の斜面を利用した高低差のある茶畑を、近隣の高木による自然な日光制御機能や竹を用いた暗渠の施工により水はけに配慮しつつ開墾し、日本の茶畑の独特かつ代表的な景観を形作ってきた。こうした茶畑は京都府の山城地域に広範囲に広がっている。

<茶師・茶商に係る建造物・文化的景観>

宇治には、平安時代から現代まで重層する都市空間で、近世の茶生産を担った茶商家街が残り、江戸時代には茶問屋・茶師屋敷が軒を連ね、また、茶園経営・製茶に従事した茶農家もこれらの通りに主屋を構えていた。

近代に入っても、宇治茶を売る店舗が多く、宇治茶という地域の生業を活かした街並みが継続しており、その背景には、宇治茶の生産と製造に関わる生業のシステムが近世を通じて維持されてきたことがある。

また、煎茶を扱う茶商の家屋が並んだ町並み景観が、宇治田原町郷之口や木津川市山城町に残っており、宇治茶を海外に輸出し、20世紀の世界的喫茶文化の新たな展開に貢献した。

<茶室・社寺>

建仁寺は茶祖といわれ、宇治茶の源種となる茶種を中国から伝えた栄西が開いた寺院で、『喫茶往来』並びに享禄元年（1528）伊勢貞頼『宗五大草紙（そうごおぞうし）』に記載されている茶による僧侶饗応の作法と同様の形態で行われる日本最古の茶礼が行われている。

煎茶道の開祖は、江戸時代初期に黄檗宗を開いた隠元とされ、現在でも全日本煎茶道連盟の事務局は萬福寺内に置かれるとともに、境内には、煎茶の普及に大きな役割を果たした高遊外・売茶翁を奉る売茶堂と煎茶室「有声軒」がある。

山紫水明処は、江戸時代後期に活躍した儒学者・詩人・歴史家、頼山陽（安永9年～天保3年・1780～1832年）の書齋兼茶室として使われた建物であり、形式にとらわれない生活・接客の空間として、煎茶の用に適した明るく開放的な造りとなっている。

評価基準V

<茶農家等と茶畑の文化的景観>

京都府の山城地域は、古くから続く代表的な茶の産地である。平坦茶園が大部分を占める静岡や鹿児島といった大産地と比較すると、地形を活かした「山なり開墾」という伝統的な形態が残る。こうした茶畑は、山の斜面を利用した高低差のある茶畑を、近隣の高木による自然な日光制御機能や竹を用いた暗渠の施工により水はけに配慮しつつ開墾したもので、作業性は劣るが土壌の特性を生かしてその土地独特の茶の風味を生み出すものもある。

こうした地域では、通常の露天栽培に加えて、覆下栽培という方法が行われている。これは、茶摘みをする20日ほど前から、茶園を葦簀や稲わらで覆って日光を遮る、室町時代末期に宇治で発明されたもので、この方法を用いることにより、鮮やかで濃緑色をした、うまみの強い抹茶を生産することができる。これにより12世紀初頭に伝来した中国・宋の抹茶が、日本独自のものへと発展することになり、中国では消滅した抹茶が、日本で大いに発展する根拠となった革新技術である。

地形を活かした「山なり開墾」や独特の方法である覆下栽培の茶畑は山城の各地に展開しており、地域特有の文化的景観を形成している。

評価基準VI

京都・宇治を中心とした旧山城国域で育まれた、覆下栽培や宇治製法（青製煎茶製法）などの日本独自の茶の栽培・製法のほか、日本文化を代表するものとして発展し世界の喫茶文化に影響を与えている茶の湯や煎茶道はもとより、それらに用いられる茶道具や書画等の幅広い伝統工芸品、茶懐石や和菓子などの食文化、茶室に影響を受けた建築様式などのほか、社寺における献茶式や茶かぶきなどは、無形の諸要素として現代にも確実に継承されている。

② 真実性／完全性の証明

京都は平安時代以来、政治、経済、文化の中心であったことから、京都市内を中心に喫茶文化に関連した寺院、茶室等が多数存在している。中でも「茶の湯」を大成した千利休にゆかりのある茶室がいくつも残っていることは貴重である。

茶葉を生産する茶畑は、「山なり開墾」と覆下栽培という国内の他産地にはない特有の文化的景観を形成し、山城各地に展開している。また、生産された茶葉を加工する茶工場と、それ販売する茶商は、宇治市や木津川市山城町などにおいて良好な町並み景観として存在している。

③ 類似資産との比較

国内の類似資産としては、茶の生産量一位である静岡県や二位の鹿児島県の茶畑景観などをあげることができる。こうした大産地では、平坦な茶畑だが、京都では、地形を活かし、山頂まで続く「山なり開墾」の茶畑や、葦簀や黒色寒冷紗かんれいしやを用いた覆下栽培など茶文化の展開に特有の茶畑景観が多く見られる。また、京都は、長期にわたり都があったことから、茶室や寺院などの歴史的な建造物が多く、都の喫茶文化を支えながら日本の茶文化を担ってきた特徴を持ち、茶に関する国内の資産としては他に並ぶものがない。

次に世界的な見地では、食料、飲料といった生業に関する世界文化遺産に、ぶどう（フランス、ポルトガル、スイス、ハンガリー）、米（フィリピン）、コーヒー（キューバ）、ナツメヤシ（スペイン）、テキーラ（メキシコ）の文化的景観があるが、茶に関する遺産はない。