

## ストーリー（歴史と発展）概要

宇治茶は技術・文化面で他産地とは比較にならないほど重要な役割を果たしてきた。宇治は、京都・奈良・大津を結ぶ交通の要衝で、平安時代には貴族の別荘地であり、気候、地勢、地質・土壌など極めて茶の樹に適した自然環境があったことから記録にみえる14世紀には、すでに日本を代表する茶の名産地となっていた。

14世紀中期～16世紀後期の室町時代には幕府の庇護を受け、成長が著しく最高位のものとなり、16世紀後期の安土桃山時代には、茶の湯は権威と権力を誇示するため、為政者であった織田信長や豊臣秀吉に愛好され、彼らが主催する茶会で用いられ、天下の茶としての地位を確立した。この頃から宇治の茶の生産地において、茶園全体を遮光する覆下栽培が始まり、摘採された茶葉は高級なてん茶に加工された。ここに世界に類を見ない覆下茶園が創出され、中国から伝来した露地栽培による苦みの強い抹茶とは異なる日本特有の抹茶が出現した。

また、16世紀初期、喫茶と料理を組み合せ、座敷飾りや茶道具を鑑賞する「茶の湯」が登場し広まり、16世紀後期、千利休が、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おいて創意工夫を重ね、茶の湯を大成した。その茶の湯を支えていたのは上林家を中心とする宇治茶師たちであった。

宇治茶は、高級茶の代名詞として揺るぎない地位を獲得したのは17世紀初期で、茶の湯文化の発展とともにてん茶（抹茶）産地として確固たる地位を築いた。また、覆下栽培は宇治茶師にしか認められていなかった。この御用茶取扱者の規制や約250年間続けられた御茶壺道中により、宇治茶の権威は一段と高まった。

17世紀中期、中国から急須で茶葉に湯を注いで飲む方法が日本に伝わり、18世紀中期には、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した。一方、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の上で手で揉み乾燥する宇治製法（青製煎茶法）が産み出され、色・香・味ともに優れた日本特有の煎茶が出現した。

この宇治製法による煎茶の登場により、宇治茶の種類が増えることで、より庶民化されるきっかけとなった。また、京都・大阪を求心地とした消費・流通のシステムが江戸へ移り変わる時代であり、江戸で商品として売られ出され評判になった。19世紀初めまでには、宇治が将軍家や大名向けに抹茶を中心にした生産を行うのに対して、宇治田原、和束など京都府の南山城の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た。

さらにこの宇治製法は、宇治田原や宇治の生産者たちによって全国の茶産地へ広められ、19世紀に入ると、煎茶道の普及と相俟って、急速に拡大し、主要茶産地は幕末までにこの製法を習得し、各地域の茶の品質向上に結びついた。

宇治製法の全国への伝播にともない、より高品質の茶がもたらわれ、このニーズに応じるべく、19世紀前期、宇治の茶の生産地では覆下栽培の茶葉を宇治製法で製茶した玉露が生み出された。覆下栽培でもてん茶の場合のように宇治郷のみとする規制はなく、京都府南部地域を中心に生産が拡大した。

その後、宇治茶は、幕末開港を迎えると、アメリカ市場を中心とした輸出産業の一翼を担い、煎茶を中心に花形輸出商品として外貨獲得に貢献した。京都府の南山城地域では、一年を通じて良質茶葉を供給できるような生産体制を目指し、茶問屋は宇治茶を世界に広める際の発信地となった。

明治後期になると、宇治茶は、国内市場の開拓へとシフトさせ、通信販売などにより一般家庭に生活文化の茶を普及させるとともに、他の産地追従を許さない製茶技術を駆使し、多様で高品質な茶の生産を行い市場に供給し続けることにより、声価を一段と高めながら現在に至っている。