

「茶の生産・加工・流通」分野

第 1 章 覆下茶の生産

1 覆下栽培の発明と展開

(1) 宇治で発明された覆下栽培

12 世紀初頭に伝来したと言われている中国宋王朝の抹茶法では、チャの栽培は露天によるものであり、日本に特有の高級茶である抹茶や玉露を生み出した覆下栽培は宇治で発明されたものである。

宇治で覆下栽培が始まったのは、16 世紀後半頃と推察される。覆下栽培は、権中納言山科言(とき)言経(つね)経(1543～1611) の『言経卿記』に覆下茶園の記載が見られ、また、16 世紀後半に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・ロドーリーゲスの「日本教会史」にも記載が見られる。

(2) 技術の内容と卓越性

覆下栽培とは、新芽の生育時期に、太陽光の照射を弱めるため、丸太杭と竹で作った堅固な棚の骨組みの上に、蘆を編んだ葦簀や稲わらを用いて茶園を覆うことである。茶園からの放射冷却防止による防霜効果を持つとともに、遮光による葉緑素の増加やアミノ酸の分解防止効果により、鮮やかで濃緑色、旨みの強い抹茶が生産される。

近代になって、宇治茶の特徴である濃厚な旨みをもたらす物質のひとつが、チャに特異的に含まれる”テアニン”として京都府茶業研究所にて発見された。また、その後の研究により、根で合成されたテアニンからカテキン（渋み成分）への変化が小さいため、旨みが多く、渋みの少ない茶を生産することが明らかにされた。

このような覆下栽培による茶葉でのテアニンの蓄積には、遮光効果だけではなく、葦簀や稲わらによる断熱効果や調湿効果が寄与していることも明らかになった。茶摘み後には「覆いコボチ」と称して、葦簀が収納されるとともに、稲わらはマルチング材、有機質資材として茶園土壌に供給され、茶園土壌の生産性向上に繋がった。

覆下栽培は、薬効があるものとして伝来した宋王朝の抹茶を嗜好品として品質転換・向上（葉緑素増加、アミノ酸の残存、カテキン産生の防止）させた技術革新であり、高級抹茶や玉露の産地形成の原動力となった。

現在においても、覆下栽培の基本技術が励行されており、品質重視のため、自然仕立て法により、茶株に負担をかけない 1 年に 1 回の収穫により良質な新芽生産を行うとともに、収穫方法として手摘み（機械摘みでは茶葉を切断するため、品質劣化の原因となる）により新鮮な新芽を生産している。

※「ALL ABOUT TEA」（ユーカーズ著）には、最高級の茶が玉露や抹茶であり、宇治で手摘みにより生産されていることが記載されている。

2 技術の改善と産地の展開

(1) 肥料の施用による品質向上

江戸時代には、自給肥料（草木堆肥など）に変えて肥料成分が豊富な流通肥料（水田裏作技術の発展により生産された菜種油粕、松前藩の奨励事業により加工された干

鯛など)の施用により、収量の確保とともに、品質の向上が図られた。

加えて、宇治茶に特徴的なことは、江戸時代初期の角倉了以による高瀬川開削である。高瀬川は都とその郊外との物流を促進し、都で発生する屎尿が有価物として取引され、宇治川を経て宇治の茶園にもたらされた。この「黄金ルート」で輸送された屎尿は、チャが吸収しやすいアンモニア態窒素を豊富に含むと共に、速効性が高いことから、茶の品質向上に大きく貢献した。

(2) 覆下栽培技術の改善と継承

覆下栽培技術については、本ず被覆(葦簀と稲わらによる伝統的な被覆)を残しながらも、戦後になって、資材の調達の高難性や作業労力の効率化の観点から抹茶や玉露の品質維持できることを条件として、黒色寒冷紗を用いた二段式被覆栽培技術が京都府立茶業研究所で開発(昭和46年)され普及している。

二段式被覆栽培は、遮光率の異なる二種類の寒冷紗(化学繊維)を用いて、「本ず被覆」で葦簀を上げる時期に上段寒冷紗を広げ、「本ず被覆」で稲わらを敷く時期に下段寒冷紗を広げて、段階的に遮光率を高めることができる。併せて二種類の寒冷紗間に空気層を確保して断熱効果を持たせた被覆方法である。本ず被覆の「簾下10日、わら下10日」という段階的に遮光度を高め、葦やわらのストロー構造による断熱効果を継承した省力的な栽培方法である。

(3) 産地の展開

茶が伝来して生産が始まった梅尾など山間部では、一定の生産量を確保する産業化が不可能であったが、平坦地や丘陵地が展開する宇治においては、茶園の面積拡大が容易であった。また、生産資材の調達にも利便であり、主たる被覆資材である葦簀は、かつての巨椋池沿岸の沼沢地や宇治川河川敷から、稲わらは宇治川の氾濫原を利用した水田から調達し、周囲の山林からは、スギや竹などの覆棚の材料や、茶製造の燃料に用いる薪や炭を調達することができた。これらの好適な条件により、需要拡大に応えられる産地形成がなされた。

その後の需要拡大により、産地は宇治地域周辺(宇治川両岸や巨椋池沿岸部)木津川沿岸や、宇治川と木津川の間三角地帯に産地が展開していった。

3 覆下栽培が展開された自然立地条件

(1) 覆下栽培に適した気象条件

チャの生育にとって適切な気象条件は、年間降水量1300mm以上、年平均気温約14~16℃以上とされている。宇治市(茶業研究所データでは、年間降水量は約1400~1700mm、年平均気温が約14℃)はその条件を満足している。

さらに、宇治では、内陸性気候に特有である気温の昼夜間格差が大きいことや、琵琶湖に起源する温度の高い水が、冷えた宇治の空気と接触することにより朝霧が発生し、一番茶期(4~5月)の新芽の品質(柔らかさや内容成分)が維持される条件が整っている。

(2) 土壌条件、地形

チャの生育にとって重要な土壌条件は、水はけ(透水性)、通気性であり、さらに、肥持ち(保肥力)や水持ち(保水性)が具備されると、より適切な条件となる。

宇治は、東部の古世層及び中世層からなる山地、中部の新生代層からなる丘陵地・台地、西部の沖積層からなる低地に大別される。

中部に位置する白川地区は宇治砂礫層にあたり、中宇治地区は折居川に由来する扇状地であり、いずれも水はけや通気性の良好な土壌であり、作土も深く適切な生育を担保している。また、西部の宇治川河川敷では、水はけの良さとともに作土層が深い。さらに、木津川河川敷の沖積地には、笠置や月ヶ瀬など上流地域から浸食運搬された花崗岩風化物を母材とする水はけに優れた砂質土壌が分布し、肥料の速効性を活かせる土壌である。

4 抹茶製造方法のイノベーション

(1) てん茶製造の技術ポイント

てん茶製造の基本工程は、覆下栽培された新芽を蒸した後、揉まずに緩やかに乾燥をすることである。乾燥にあたっては、過乾燥による退色防止や抹茶特有の焙炉香の醸成、乾燥不足によるむれ防止のため、適切な温度管理による品温維持で、新芽水分を適切に除去することが重要である。

(2) てん茶製造技術のイノベーション

伝統的には、覆下栽培された新芽を蒸した後、焙炉（炭火による加熱装置）の上に助炭（木製の揉み杵で底部に強靱な和紙を張ったもの）を乗せ、その上で、手作業により乾燥してきた。

第一次世界大戦後の労働力不足から機械製造の機運が高まり、焙炉での手作業から加熱炉の中を新芽を通して乾燥する製造方法が考案され、大正 13 年に堀井式てん茶製造機が完成され、現在もその基本構造は変わっていない。

燃料が薪から石炭、コークスを経て重油となり、技術革新により、伝統的なてん茶製造の技術ポイントを満足させながら、効率的な製造を可能とするてん茶製造機に改善されてきた。

加えて、蒸し工程を経た新芽を風力で乾燥・分散させる散茶工程（堀西敷散茶機）を考案し、てん茶炉での乾燥の前に余分な蒸し露を除去し、効率的な乾燥がなされるような前処理工程を開発した。この工程は、蒸工程を経て蒸露により複数の葉が重なったり、折りたたまれたりしたものを分散、開葉することで、乾燥むらを無くして高品質のてん茶製造には重要な工程である。伝統的な製法である焙炉の上で手作業で乾燥される場合に比べて、てん茶炉の発明により、安定した熱源による恒温乾燥で、高い品質を安定して維持できる製造が可能となった。

(3) 石臼による抹茶の製造

てん茶炉で乾燥され、茎との分離や選別がなされた品質の高い仕立て葉が、石臼での粉碎により抹茶となる。色沢や香りを損なうことなく微粉碎し、抹茶らしい風味を引き立てるためには、薬研のようなバッチ方式ではなく、挽臼を用いた連続方式が必要である。

石臼は、上臼と下臼に各々複数の溝が切っており、上臼を回転させるとこの溝が 45 度で交差して、茶葉が粗く切断される。切断された茶葉は下臼の中心から外周部に向かって移動するに間に、さらに細かく切断され、最終的には、臼の外周付近のふくみ

(溝が切られておらず、臼が摺り合わせられる部分)で微粉末にすりつぶされ、臼から排出される。

また、石臼による粉砕は摩擦熱を発生させるが、50℃程度に平衡となるよう管理することにより、仕立て茶にはない、抹茶らしい芳香があらたに生成される。石臼による粉砕は、高級な抹茶を生産するためには、なくてはならない最終工程である。

石臼の材料には、硬砂岩や輝緑岩が用いられ、宇治市東部の醍醐産地や田原川と宇治川合流地点に産した。

第2章 蒸製煎茶の創製

1 蒸製煎茶製法の発明と普及

(1) 技術の内容と意義

18世紀初頭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。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をしながら乾燥させるという丁寧な方法に切り替えた。その結果水色は茶色から美しい薄緑になり、甘味があって、香気馥郁とした今日の煎茶が誕生した。

新芽を用いたことから、水色は茶色から薄緑色となり、殺青（酸化酵素の失活）に蒸気を利用したことから、釜炒りや湯引きでは失われる爽やかな香り（青葉アルコール）や収斂味（カフェイン等）を含んだ、新たな商品”煎茶”が創製された。さらに、抹茶で使用していた焙炉を使用したのが、抹茶製造とは異なる揉む操作を取り入れたことにより、葉の組織が壊され、内容成分が浸出しやすい茶となり、煎じる茶ではなく、湯を入れて抽出する淹茶法による”煎茶”が創製された。

(2) その後の技術改良と全国への展開

創製された煎茶は、江戸でのマーケティングにより新商品として好評を博した。江戸の茶商山本嘉兵衛はこの画期的新製品を「天上」または「天下一」の銘で売り出し、江戸の人々を驚嘆させた。京ものを情報発信力の高い江戸において販売することにより、需要拡大に繋がった。

その後、商業的生産をする全国の茶産地には、江戸時代を通じて蒸製煎茶製法が日本茶製造のスタンダードとして普及した。また、当初に使用していた抹茶用の焙炉を改善し、揉み圧に適應できるように煎茶用に構造改善がなされ、より品質の高い煎茶が効率的に製造される技術開発が行われた。

さらに、明治～大正にかけて、関東地域を中心に、煎茶製造機械の開発が行われたが、その設計の基本は宇治製法の手揉み作業であり、今日の我が国の機械製造ラインの各工程は、蒸製煎茶製法を継承している。

2 煎茶栽培が展開された自然立地条件

(1) 煎茶栽培に適した気象条件

チャの生育にとって基本的な気象条件は、年間降水量 1300mm 以上、年平均気温約 14～16℃以上とされている。山城地域の山間部は、宇治地域に比較してやや気温が低い傾向にあるが、その条件を満足している。

さらに、山城地域の山間部を中心とする煎茶産地では、上記の条件に加え、内陸性気候に特有の昼夜の温度格差が大きく、あわせて、朝霧を発生しやすい山間傾斜地に立地し、新芽を柔らかく保って硬化を遅らせ、品質の高い生葉供給により、製茶品質の向上に寄与している。

(2) 土壌条件、地形

煎茶産地の地質は、丹波層群と呼ばれる古生代～中世代が大部分で、一部は中世代末期の花崗岩層、新生代の綴喜層群等がある。土壌はこれらを母材とした褐色森林土が主であり、山間傾斜地を中心に、水はけや水持ちの良い土壌条件を選定し、茶園が

開墾されてきた。また、一番茶期の防霜の観点から、気流が停滞しにくい茶園づくりが行われた。

3 茶園景観（山間傾斜地茶園）の技術的背景

(1) 山間地域における土地利用

山間地域では、沖積盆地・谷地は優先的に食料確保のため水田に利用され、畑作や樹園地などが傾斜地に作付けされる。盆地においては、傾斜変換点に住居がおかれ、沖積盆地を水田に、傾斜地が畑作等に利用された。

茶園も同様に、水はけの良好な傾斜地尾根部分を中心に作付けをされ、商品生産のため茶園増産を行うためには、水はけの悪い土地でも良い茶園とするため、竹を埋設した暗渠施工により生産性の高い茶園づくりが進んだ。

(2) 高品質・安定生産のための技術的根拠

煎茶産地における山間傾斜地茶園では、和束町に見られる鷲峰山麓のように、最大の標高差は約 500m に達し、気温較差も約 3℃に達する。

標高が高い茶園では、相対的に気温が低いことから、上昇気流により霧が発生しやすく、天然の遮光で新芽の硬化を遅延させ、品質の高い煎茶生産ができる。

また、標高差により、一番茶期の新芽の萌芽時期や生育速度が異なることから、作業分散による適期摘採（摘み旬）の実現で最高品質を確保できる。

茶園の施工では、等高線畦を基本としており、雨水の流速が弱められ、土壌浸食や肥料流亡が発生しにくい。

(3) 茶園の形状

茶株そのものの形状は、手摘みから機械摘採にいたる技術革新の中で変遷しており、明治以前の手摘み時代には団子状の株仕立て、手鋏が導入されて比較的粗雑な畦仕立てとなった。可搬式摘採機の登場により、精緻なかまぼこ型の弧状仕立て茶園となった。さらに、乗用型摘採機の導入により、樹冠がほぼフラットになった。このことにより、摘採面のフラット化が追求され、新芽の均一な生育と収穫精度（硬葉、茎の混入防止）が向上し、均一性の高い原料供給で、製造条件の設定が適切・容易となり品質の高い煎茶生産が可能となった。

第3章 玉露の創製

1 玉露の嗜好性・特徴

玉露は、覆下栽培の新芽を材料に、揉む工程を経て生産される茶種であり、抹茶品質の特徴である濃厚な旨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、煎茶が高温のお湯で淹れて、その爽やかな香りを含めて飲むのに対して、玉露は湯温を変えると、抹茶にも勝る濃厚なうま味から煎茶に近い爽やかな香りと引き締まった味まで、様々な味と香りを楽しめる茶種である。ゆったりとした時間で、温度を変えて何煎も淹れる玉露は、人の寄り合いの中で和みを与える重要なアイテムである。

2 玉露創製の偶然性と必然性

16世紀後半には覆下栽培の技術確立がなされ、さらに18世紀初頭には蒸製煎茶製法の技術確立がなされ、19世紀前半には覆下栽培の新芽を原料に、焙炉を用いて揉むことにより、玉露が創製された。

玉露創製には2説あり、1834（天保5）年、宇治郡木幡村の茶師上坂清一が煎茶宗匠小川可進の依頼によって精製したという見解と、1835（天保6）年、第六世山本嘉兵衛が宇治・小倉村の木下吉左衛門の製茶場でてん茶の芽を攪拌しているうちに、玉露様の茶塊が発生し、偶然生み出されたという見解に分かれている。

江戸時代に新たに現れた急須による飲み方（煎茶）は永谷宗圓による蒸し製煎茶（青製煎茶）によって、それまでの抹茶（茶道）に飽き足らない文人達に急速に受け入れられた。新しい商品が出て来たときに常に改良を加える日本人の習性から、さらにより良い品を求める風潮があったであろうことは容易に推察出来る。一方に煎茶の製法があり、もう一方に碾茶用の覆い下の茶の芽があれば、たとえこれが抹茶用に限られた禁制のものであってもこれを組み合わせる試みがなされて当然であろう。それを試みた人の名前が伝わってはいるが、玉露という新商品が創製されたのは必然的であったろう。

こうして出来上がった玉露は従来の煎茶とはまた違った馥郁とした味と香りを持っている。そうして江戸を始めとして各地で文人を中心に大層受け入れられた。それは鎖国の江戸時代に極めて精緻に作り上げられた芸術品に通じるものがある。またこの常により良いものを求める風潮は現代にも続いていて、日本の物作りの精密さや世界一品質に厳しいと言われる消費者に繋がっているのではないだろうか。

第4章 宇治茶の仕上げ加工

1 宇治茶の生産体制の特徴

(1) 他産地（静岡、鹿児島）との相違点

宇治は日本で最も古くからある代表的な茶の産地である。このため平坦茶園が大部分を占める静岡や鹿児島の新興の大産地と比較すると伝統的な茶園の形態が残っている。

茶園の開墾には、昔は大型重機が無かったため地形を活かした「山なり開墾」による茶園は、時に急傾斜の茶畑となり作業性は劣るが、土壌の特性を生かしてその土地独特の茶の風味を生んでいる。また経営形態でも農商分離以前の、茶商が茶園を所持している形態がある。このため宇治の茶商は一般に生産部門にも知識があり、農家に適切な生産指導を行うことが知られている。また近代には京都府茶業研究所が設置され科学に基づいた生産指導を行っている。このため栽培方法において昔から常に独自の工夫を凝らし、あらゆる茶種において業界の先端を歩み続けている。

(2) 生産体制の特徴（栽培と加工の分離・分担）

宇治茶生産は、かつては、茶畑での栽培（第一次産業）、茶葉の加工（第二次産業）、販売・流通（第三次産業）までが一体的に行われ、現在でも栽培と加工が分離したとはいえ、生産者と茶問屋の結びつきが強い。特に、高級なてん茶や玉露は、茶問屋の要請により栽培や製造に手間をかけて生産され、なかば契約栽培の形で相対取引されている。宇治の茶問屋は、茶農家が生産した荒茶を購入して商品づくりをするが、一部の茶問屋では、自園自製と称して、自家茶園を所有し茶の栽培を行うと共に、製造・販売を行うものもある。最高級の抹茶や玉露を生産するために、栽培・加工を一体的に管理するという物づくりの思想がある。

2 宇治茶の品質の特徴と仕上げ加工技術

茶の良い香りと良い味は反比例の関係にある。すなわち肥料を多く与えて味を濃厚にすると香りの方が薄れる。これは農作物に共通の性質で、肥料の少ない野生に近い作物の方が香りが強いことは良く知られている。しかるに宇治地方の茶では多肥栽培でもよい香りを有している。理由は定かではないが、土壌条件や気象条件に恵まれているためと思われる。

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時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。

また常に新しい試みをして来た先人の知恵は現在にも受け継がれていて、品質を保つための工夫がなされている。

このように元々の香気が優れているため、火入れと呼ばれる高温による香り付けは他産地より少ない。ただ最近消費地で強い火香を好む傾向のため火入れは強くなる傾向にある。火入れの方法はいくつかあるがここでは触れない。

3 宇治茶の商品づくり技術

宇治茶が日本に冠たる名声を保っている原因はここに凝縮されていると言えよう。宇治茶が日本一の名声を得るのは室町時代に遡るが、当時宇治茶を求めた人たちは將軍を頂点とする武人、貴族、僧侶などであった。彼らは茶の品質に敏感であり、常により良い茶を求めた。そのような客層に商品を提供する側は常に緊張を強いられる。気に入られなければ命に関わる場合も考えられる。また常に求められる品質の茶を用意する必要もある。

このような中で極上や別儀と呼ばれる銘柄が出来、この銘柄を維持するためには当然ブレンドが必要となる。すなわち一つの茶園から取れる茶の量には限りがあるし、また茶園ごとに香りの優れたところや味の優れたところがあるからこれを均すためにブレンドの技術がある。どういう材料をブレンドすれば求める品質が得られるかは、茶商が工夫をし何代にもわたって伝えて来た技術である。そこには一子相伝めいたこともあったであろうことは容易に推察される。宇治の茶商の血にはこの血が流れていると言えよう。

現在も宇治では一つの銘柄の品質は常に一定であることが要求されている。

第5章 宇治茶のブランド化

ブランドとは、「ある売り手の商品やサービスが他の売り手のそれと異なると認識させるような、名前・コトバ・デザイン・シンボルやその他の特徴」をいう。つまり消費者は単なるお茶ではなく「宇治茶」と識別し、品質にも高い信頼を置いているわけである。

宇治茶ブランドの背景として考えられるのは、まず技術の先進地であり、高品質の茶を生産してきたこと、加えて絶えず権力者の保護を受けながら発展し、茶道や煎茶道の文化を育んできたことであろう。

1 宇治茶の技術史

宇治は、覆下栽培の発明と、資材調達や販路について地の利を得て生産体制の整備等によって、日本茶の主産地を形成することになる。

江戸時代に入ると、宇治茶の生産を担う茶師の組織化が図られた。宇治茶師には御物御茶師、御袋御茶師、御通御茶師の三階級があり、それぞれが別個の仲間1をつくっていた。これを御茶師三仲間という。これら茶師の組織は、要求水準の高い顧客（茶人）と絶えず連絡をとり、品質向上に取り組んだ。

ブランドの構築については、17世紀末頃から刊行された茶の種類や製法、産地について記載した文献が、宇治茶の評価を高めたと考えられる。具体的には、人見必大『本朝食鑑』（1697）、寺島良安『和漢三才図会』（1713）、三宅也来『万金産業袋』（1732）などに留意する必要がある。

さらに代表的な煎茶書も、製法の改善や、ブランドの順位付け（評価）に影響を与えた。高遊外『梅山種茶譜略』（1738）→（梅山（高山寺）の茶を、扶桑最上の佳種と褒める）、大枝流芳『煎茶仕用集—青湾茶話』（1756）→（蒸し度、炒り度、焙炉の温度などに言及）、上田秋成『清風瑣言』（1794）→（抹茶に対する批判書であるが、製法や産地に対する記載もある）などを挙げることができる。

2 権力者の保護を受けながら発展

(1) 室町時代におけるブランドの成立

室町幕府第3代将軍足利義満（1358～1408）は1386（元中3）年頃、山名氏清に命じ、宇治川畔に七園を開かせた。それらは、森・川下（将軍家）、朝日（斯波家）、祝・奥の山（京極家）、宇文字・琵琶（山名家）である。義満は宇治茶の濫造を防ぐため、種々の特権を与えるかわりに、外部に売り出すことを禁じた。

その後1480（文明12）年8代将軍足利義政（1436～90）は、「森 祝 宇 文字 川下 奥の山 朝日につづく 琵琶とこそ知れ」と詠んだ。宇治茶のブランドは14世紀後半以降形成されてゆく。

宇治茶ブランドを支えたのは、この頃誕生した茶師で、直接・間接に室町幕府の庇護を受けていた。茶師はまた宇治の土豪であり、宇治離宮八幡宮（現在の宇治・宇治上神社）、平等院など有力寺院関係者が製茶業を兼営することが多かった。

(2) 茶道の完成と宇治茶

織田信長が天下統一事業に乗り出し活躍したのは、1568（永禄11）年、足利義昭

を立てて入京してから、1582（天正10）年、本能寺の変で明智光秀にそむかれ敗死するまでの期間である。16世紀後半は、経済力・軍事力を備えた武士たちの間に茶の湯が受け入れられていった時期でもあった。

信長は多くの戦国武将たちが茶の湯に傾倒していることに着眼し、唐物や名物茶道具を精力的に収集しはじめた。（名物狩り）名物茶道具は著名人が持っていたことに価値があり、これを手にすることは権威と権力の誇示につながったのである。信長が入手した名器は、彼の手元にとどまらず、手柄をたてた家臣に恩賞として与えられることもあった。名器は、一国一城と同等の価値を持ったのである。

豊臣秀吉が茶の湯に関心を示すようになったのは、1578（天正6）年頃からである。秀吉は利休の茶を理解し、茶の湯への思いは信長以上に深かったといわれている。いまひとつ看過できないのは、豪放な茶の湯を目論んだことであり、1585（天正13）年の京都大徳寺における大茶の湯、1587（天正15）年の北野大茶の湯がその典型といえよう。

千利休は、堺の町衆の間で発達してきた侘び茶の伝統を継承しつつも、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、今日の茶道の基礎を築いた。また信長・秀吉に仕え、茶の湯のアドバイザー的役割を果たした。

利休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。利休と上林家の密接な関係を示すのは、1582（天正10）年利休が上林久茂に宛てた書状で、そこには「今日、手初めの御葉、則ち到来。極上半袋、聞茶一種、即ち今賞翫候」と書かれている。ちなみに利休がはじめて宇治茶と接したのは、松永久秀築城の奈良多聞城における1565（永禄8）年正月29日の茶会であるとされている。ここには利休のほか松屋久政も招かれ、茶は森園の別儀と無上、水は宇治三ノ間の名水が用いられ、会席料理として宇治名物の宇治丸（鰻料理）が出されたという。利休は秀吉の茶頭として、宇治茶業界を強力に統制したのである。

(3) 御茶壺道中

1627（寛永4）年、徳川3代将軍家光は御茶師三仲々間の筆頭であった上林家に命じ、朝廷献上茶と将軍家直用の高級茶を作らせた。そして1633（寛永10）年頃から、将軍の権威を示す年中行事として御茶壺道中が制度化される。これは幕府が将軍や側近の人々が喫する宇治茶を江戸城に運ぶため、毎年「宇治採茶使」に茶壺を持たせ、江戸ー宇治間を往復させるのを恒例化したものであった。新茶の季節になると、宇治橋のたもとに「御物御茶壺^{ごもつ}出行無之内は新茶出すべからず」という高札が掲げられた。

すなわち朝廷と将軍に御茶壺を進献するまでは、新茶の他売が禁じられたのである。

また諸国の大名行列が御茶壺の一行と遭遇した場合は、路傍に行列を寄せて茶壺の通行を優先させなければならなかった。御茶壺道中はそれほど神聖視されていたのである。さらに今も歌い継がれている「茶壺に追われてトッピンシャン、抜けたらドンドコショ」の戯れ唄は「行列が近づくと家の戸を閉めて無礼のないよう通過を待ち、通り抜けるとほっと一息つくことができた」という意味であるが、当時御茶壺道中を見ることさえ許されていなかった庶民の畏怖心を表している。

御茶壺道中の制度は、1866（慶応2）年まで約250年間続けられた。これが宇治茶＝高級茶というイメージの主たる源泉になっていると考えられる。

3 煎茶文化の広がり

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。

僧院は僧侶である高遊外が茶を売ることを批判したが、彼は『対客言志』を書き、禅僧社会の腐敗・墮落・衰退に警鐘を鳴らした。

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っていった。博物学者の木村兼葭堂^{けんかどう}（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。彼らが求めたのは、世俗を離れ、身を清貧に保ち、文雅を友とする生き方であった。中国の文人が仙境をさすらうのを理想としたように、どこまでも自由な気風を身上とした。そして中国の明・清の時代の道具に囲まれ、上質の茶を賞味しながら、詩文・書画を鑑賞し、学問・芸術について語り合うサロンが京都を中心に広がっていったのである。この点も、宇治茶のブランド力向上に貢献したと思われる。

【追加資料】

■ 他産地との茶園形態の違い

茶園の仕立て法には、手摘採（手摘み）が行われる自然仕立て茶園と機械摘採（はさみ摘み）が行われる弧状仕立て茶園に分類される。自然仕立て茶園では一番茶期に被覆栽培が行われ、玉露やてん茶が生産される。弧状仕立て茶園では、主に煎茶が生産される。

他府県産地は、ほぼ弧状仕立て茶園で占められているが、京都府内産地では、自然仕立て茶園が茶園面積全体の約1割を占めており、労力はかかるものの生葉の品質劣化が少ない伝統的な摘採方法である手摘採が継承されてきた。

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、茶園の場所によって一番茶新芽の萌芽や生育速度が異なり、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。

従って、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、平坦地での自然仕立て茶園、傾斜地での弧状仕立て茶園で、日本の主たる茶種であるてん茶や玉露、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。

■ 都（みやこ）との生産面での関わり

江戸時代の肥料事情として、自給肥料（草木堆肥など）に変えて肥料成分が豊富な流通肥料（水田裏作技術の発展により生産された菜種油粕、松前藩の奨励事業により加工された干鰯など）の施用により、農産物の収量確保とともに、品質の向上がもたらされた。

宇治茶にとっては、江戸時代初期に角倉了以により高瀬川が開削されたことが技術イノベーションのきっかけのひとつである。高瀬川は都とその郊外との物流を船便の往来で促進し、都で発生する尿尿も有価物として取引され、宇治川を経て宇治の茶園にもたらされた。都の有産階級の尿尿は高タンパク食の摂取により窒素（アンモニア態窒素）濃度高く、肥料として茶の品質向上に大きく貢献した。後世に近代肥料学の発展により、チャがアンモニア態窒素を特異的に吸収し、うま味成分であるアミノ酸の合成が促進されることが明らかにされている。

従って、宇治茶と都との関わりについては、都が茶道を中心とする宇治茶の一大マーケットであるとともに、生産資材の基本となる肥料の供給源であり、生産、消費の両面で密接な関係にあったと言える。

■ 周辺の気候と産物との関わり

宇治茶産地の気象条件として、産地の全般にわたり冬から春にかけて内陸性気候に特有の昼夜気温格差が大きいことや、河川周辺の平坦地茶園では河川水と大気との温度格差による朝霧の発生、山間地茶園では上昇気流による山霧の発生により、一番茶期（4

～5月)の新芽の品質(繊維質の発達が緩やかで柔らかさが維持され、アミノ酸など内容成分)が維持される条件が整っている。

■ 産地形成を容易にした周辺地域の条件

茶が伝来した初期の産地である梅尾は、山間部であるため一定の生産量を担保する産業化が不可能であったが、平坦地や丘陵地が展開する宇治においては、茶園の面積拡大が容易であった。

また、生産資材の調達にも利便であり、主たる被覆資材である葦簀は、かつての巨椋池沿岸の沼沢地や宇治川河川敷から、稲わらは宇治川の氾濫原を利用した水田から調達し、周囲の山林からは、スギや竹などの覆棚の材料や、茶製造の燃料に用いる薪や炭を調達することができた。これらの生産資材を安定して供給できる立地条件により、需要拡大に応えられる産地形成がなされた。

■ 施肥資材の変遷

日本の主たる農産物の中で、チャは施肥資材の変遷が少ない品目のひとつであり、明治時代の化学肥料登場以前の肥料使用方法を継承しており、資材の大部分に有機物を使用している。具体的には、施用している肥料の大部分が、菜種油粕や魚粕、肉粕などの有機質肥料であり、尿尿を除き、伝統的に使用されてきた資材が現代においも使用されている。年間の窒素施用量のうち、その50%以上が有機質肥料に由来している。化学肥料の使用は、速効性が必要な夏期高温期に使用されている窒素質肥料(硫酸アンモニウム)やリン酸質肥料(過リン酸石灰等)である。速効性肥料として化学肥料を使用しない場合には、菜種油粕に水を加えて嫌気発酵させた伝統的な液肥「ニゴシ」を使用している。

チャ栽培において使用される肥料に変遷が少ない理由として、嗜好品として高い品質を追求する必要があるため、そのために化学肥料では得られない緩効的な肥効や有機栄養としての効果、土壌の緩衝能の向上効果を経験的に把握しているからである。

■ 焙炉の存在(真正性)

焙炉は、明治30年代の機械製茶の始まりまでは、煎茶やてん茶の製造を手作業(手揉み)で行う装置であった。現在の煎茶など揉み茶の製造機械の各工程は、手揉み作業工程を模写したものであり、機械開発の設計思想は、手揉み作業に由来するものである。

近代的なFA製茶工場においては、燃料として重油やプロパンガス、電気を使用しており、各工程管理には、品温や水分含量、色彩などを測定するセンサーが利用され、生葉の品質や品種の違いによって条件を設定することにより、ほぼ自動的に製造管理がなされている。しかし、品質の維持や向上を図っていくためには、適切な条件設定をする必要があるため、条件設定では工程毎に作業者の感覚(触感、湿潤具合、色、香り)に依存するところが大きい。

このような感覚を体得し製茶技術を研鑽するためには、焙炉を利用した手揉み製茶の実践が極めて重要である。手揉み作業を実践するのは、技術を伝統的なものとして保存・継承しようとする目的に加えて、近代的なFA工場においても、作業者の手揉み作業時

の感覚を生かして、製茶工程管理において適切な判断がなされることを目的としている。

京都府手揉み保存会により継承されている据え置き型の焙炉は、伝統的な焙炉をそのまま再現されたものであり、昭和 44 年に茶業研究所の移設に際して、宇治の伝統的な焙炉の規格に基づき、設置されたものである。