



うじちゃ 宇治茶をもっと知ろう



「どうしておいしい宇治茶が育つんだらう？」



「いいところに気づいたね。お茶を育てるには、水と栄養えいようたっぷりの土が大切。宇治茶の産地には宇治川、木津川などが流れていて、年間に1500mm以上の雨も降るし、小高い傾斜けいしゃのある地形ちけいだから昼と夜の温度差があって、茶の芽の大敵である霜しもを防いでくれる霧きりが発生しやすい。おまけに土質どしつがよくて、水はけもいいんだ」



「宇治茶のはじまりはいつなのかな？」



「宇治茶のはじまりは、鎌倉時代かまくら。梅尾とがのおにある高山寺こうざんじの明恵上人みょうえしやうにんのすすめで、宇治茶の栽培さいばいが始まったんだ。室町時代むろまちには、足利幕府あしかがぼくふの奨励しょうれいで、宇治茶の名前が全国に知れわたるようになったんだよ」



「宇治茶のすばらしさを幕府も認めたのね。すごいわ」



「江戸時代えどに入ると、山城の国やましろ・宇治田原湯屋谷うじたわらゆやたにの永谷宗円ながたにそうえんが『宇治茶製法うじせいほう』と呼ばれるお茶のつくり方を生み出す。この「宇治茶製法」が宇治にとどまらず大和やまと(奈良)近江おうみ(滋賀)伊勢いせ(三重)に広まって、宇治茶製法でつくられたお茶が日本中で飲まれるようになったんだ。この宇治茶製法げんざいが現在の玉露ぎょくろと煎茶せんちゃのつくり方へと発展はってんしたんだよ。宇治茶は今も生産さかが盛んで、特に最上級の碾茶てんちゃ・玉露ぎょくろがつくられることで知られているんだ」



「僕たちがいつも飲んでる宇治茶には、長い歴史れきしがあるんだね」