

やましらの旬

宇治茶



煎茶には渋み成分であるカテキンが、玉露やてん茶にはうまみ成分であるテアニンが多く含まれています。お茶の葉に含まれるテアニンは、日光をたっぷり浴びるとカテキンに変化するので、茶園を覆って遮光栽培するとうまみの多いお茶が出来ます。

※京都府のお茶の9割以上が山城地域で生産されています。

〈山城地域の主な生産地〉

和束町・南山城村・宇治田原町・木津川市・宇治市・京田辺市・城陽市・八幡市・井手町・久御山町等

お茶の豆知識

江戸時代に山城の国、宇治田原町湯屋谷の永谷宗円が『宇治茶製法』（手もみ製茶法）を生み出す。この製法は現在の煎茶・玉露のつくり方へと発展したよ！



茶の栽培と加工の仕方だよ！



お茶の木は、挿し木で増やすんだね！



苗木を定植しているよ。まだ小さいね。



みんな見たことがあるかな？

お茶の花！



お茶の種！



お茶の木とわかるかな？
僕たちはこれからどんなお茶に育つのかな？



覆下園



新芽がでたら日光が当たらないように覆いします。

化学繊維による覆下園

よしずとわらによる覆下園
宇治茶の産地に昔から伝わる覆い方



てん茶



抹茶



抹茶はてん茶を茶臼で挽いて粉にしたものです。



覆下園で栽培されたお茶は渋みが少なく、旨みが多いお茶ができます。



玉露

露天園

日光を十分に浴びて栽培されています。



煎茶



川柳



ほうじ茶

