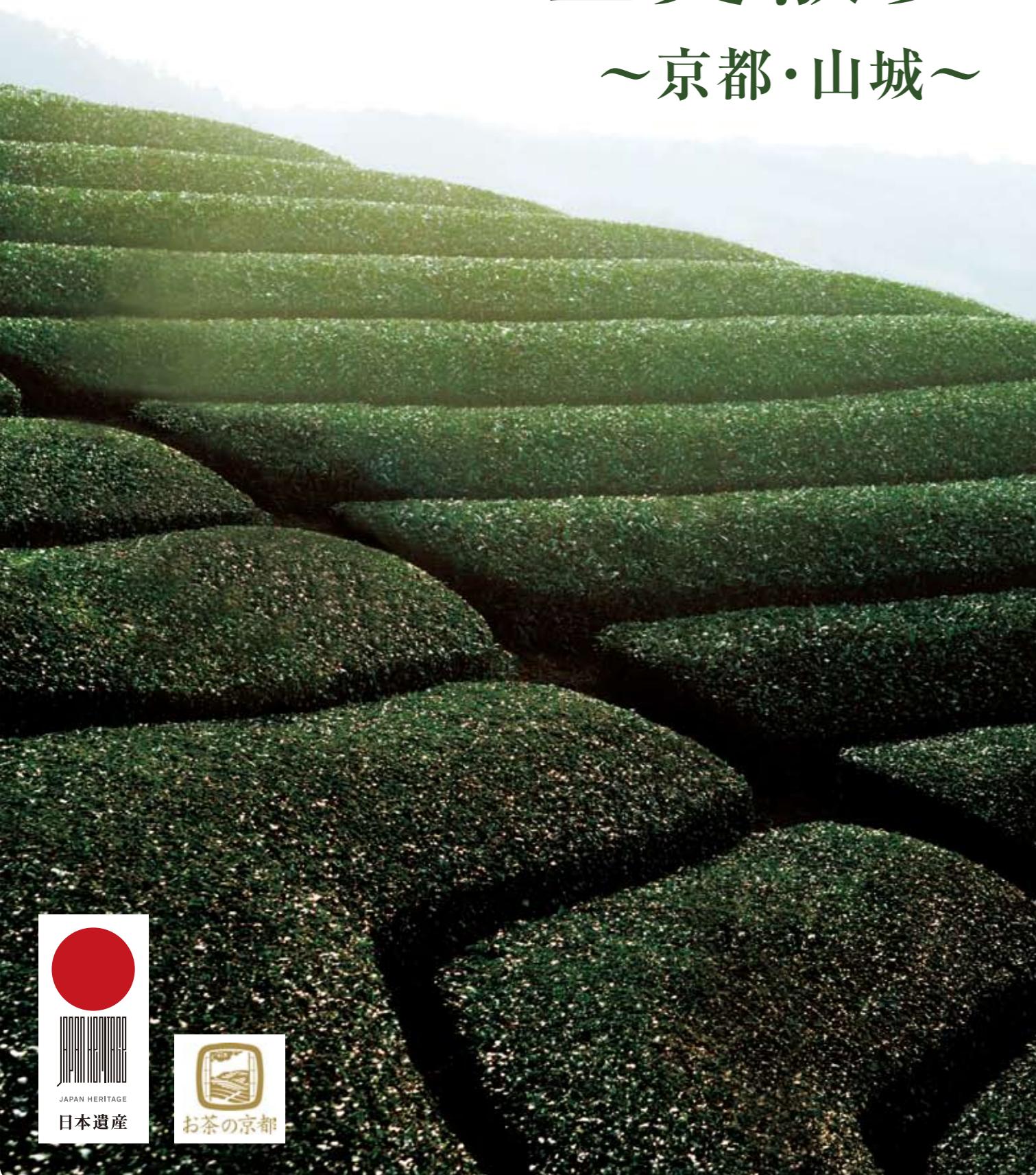


日本茶800年の歴史散歩

～京都・山城～



イベントカレンダー			
1月	8日 黄檗ばていまつり(2月と8月を除く毎月8日) [黄檗山萬福寺]	宇治市	
2月	3日 節分祭 [宇治神社など] 11日 東大寺二月堂竹送り [大御堂觀音寺] 下旬～3月下旬 青谷梅林梅まつり	各地 京田辺市 城陽市	
3月	中旬 一休寺涅槃会 [一休寺]	京田辺市	
4月	下旬頃 茶宗明神社春期大祭 [茶宗明神社] 下旬 新茶まつり [京田辺市老人福祉センター内茶園]	宇治田原町 京田辺市	
5月	2日(閏年は1日) 初旬～6月初旬 茶摘み体験 下旬頃 全国煎茶道大会 [黄檗山萬福寺] 28日 春季献茶祭 [石清水八幡宮]	宇治市 各地 宇治市 八幡市	
7月	上旬～9月下旬 宇治川の鵜飼い 中旬 やわた太鼓まつり 同 地蔵祭り [泉橋寺・法蓮寺]	宇治市 八幡市 木津川市	
8月	中旬 上狛のしょうらい踊り [山城町上狛] 下旬 地蔵盆のとうろう張り [湯屋谷区・長福寺]	木津川市 宇治田原町	
9月	上旬 お茶供養まつり 柴燈大護摩供養 [鷲峰山金胎寺]	和束町	
10月	第1日曜日 宇治茶まつり 第3日曜日 宇治田原ふるさとまつり 同 城陽茶まつり 下旬 京田辺市茶まつり 下旬～11月初旬 国宝五重塔開扉と文化財特別公開 [海住山寺] 下旬～11月初旬 源氏ろまん宇治十帖スタンプラリー 27日 秋季献茶祭 [石清水八幡宮]	宇治市 宇治田原町 城陽市 京田辺市 木津川市 宇治市 八幡市	
11月	3日 田山花踊り [田山地区諏訪神社] 5日 献茶祭 [縣神社] 初旬 茶源郷まつり [和束運動公園] 23日(2年に1度) 翁舞 [新殿神社] 23日 むら活き生きまつり [南山城村総合グラウンド]	南山城村 宇治市 和束町 精華町 南山城村	
12月	18日 大根焼き [海住山寺]	木津川市	

日本遺産(Japan Heritage)

地域の歴史的魅力や特色を通じて我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産(Japan Heritage)」として文化庁が認定するものです。ストーリーを語る上で欠かせない魅力溢れる有形・無形の様々な文化財群を、地域が主体となって総合的に整備・活用し、国内だけでなく海外へも戦略的に発信していくことにより、地域の活性化を図ることを目的としています。

JAPAN HERITAGE

日本遺産



【本誌に関するお問い合わせ】

発行者／宇治茶の郷づくり協議会(事務局：京都府山城広域振興局農林商工部企画調整室)
住 所／京都府宇治市宇治若森7の6

T E L／0774-21-2392

F A X／0774-22-8865

外国人が見て、飲んで、感じた

日本茶を味わう、美味しい旅

日本が大好きという共通点で、SNSでつながった

フランス人のドミニクさんとスリランカ人のヘイシャニさん、中国人の王さん。

今3人が最も興味がある日本茶についての知識を深めるために、京都・宇治にやってきました。

案内人を務めるのは、宇治茶レディの新林恵弥さん。

3人とは、宇治が誇る世界文化遺産・平等院で待ち合わせです。

朝日を浴びる美しい鳳凰堂を背に、さあ日本茶の旅の始まりです。



【平等院】

Contents

外国人が見て、飲んで、感じた 日本茶を味わう、 美味しい旅	P01
日本茶800年の 歴史散歩	P14
お茶の京都周辺の 観光スポット	P23
今に引き継がれる 宇治茶の伝統と祭り	P25
お茶の京都満喫 4つのモデルコース	P29
イラストマップ	P33



【宇治上神社】

【宇治神社】



【興聖寺】



【宇治上神社】



宇治神社のみかえりうさぎ

4人がやつてきたのは、お茶を美味しくしてくれる湧き水があるという宇治上神社です。お参りをした後、現存する最古の神社建築物である本殿の前で記念撮影を一枚。宇治七名水のひとつ「桐原水」の湧き水を見て、「昔からあるのでしょうかね」と、ドミニクさん。

「近くにある宇治神社とは、古の時代二社一体だったんです。その宇治神社から出発して宇治川の水を汲んで運ぶ『名水汲み上げの儀』が毎年行われているんですね」と、新林さんが教えてくれました。

——宇治では、信仰とともに日本茶を大切に継承してきたのですね
(ヘイシャニさん)



—本物のお抹茶は、
クリーミーで
全然苦くないですね！

(王さん)

「室町時代、将軍家から認められた茶園が今も残っている」と教えられ向かつたのは、650年もの歴史を持つ奥ノ山茶園です。最高級の抹茶になる碾茶を栽培していると聞き、「これが、お抹茶の原料なのね」と、お茶の葉を眺めるヘイシャ二さん。

奥ノ山茶園を受け継いだ堀井七茗園の6代目・堀井長太郎さんが、石臼体験をさせてくださいました。ドミニクさんは、「コーヒービーンズをひくのと似てします。とても良い香りがしますね」と、楽しそうでした。

【奥ノ山茶園】



【通圓茶屋】



「通圓茶屋」では、「ここは850年以上続いている、宇治で一番古いお茶屋さんです。日本の伝統芸能、狂言にも通圓の茶人が出てくる演目があります」との新林さんの説明に、3人も驚きの様子。24代目の通円祐介さんが、抹茶を点ててくださいました。

ドミニクさんは「フランスにも

グリーンティはありますし、「Fujiyama」という日本茶ブランドが人気です。でも、お抹茶はとても特別な味わいですね」と、すっかりお気に入りの様子。「宇治の風土がお茶を育て、宇治の澄んだ水がお茶を美味しくしてくれるのです」との通円さんの言葉に、納得の一回でした。



【平等院表参道】



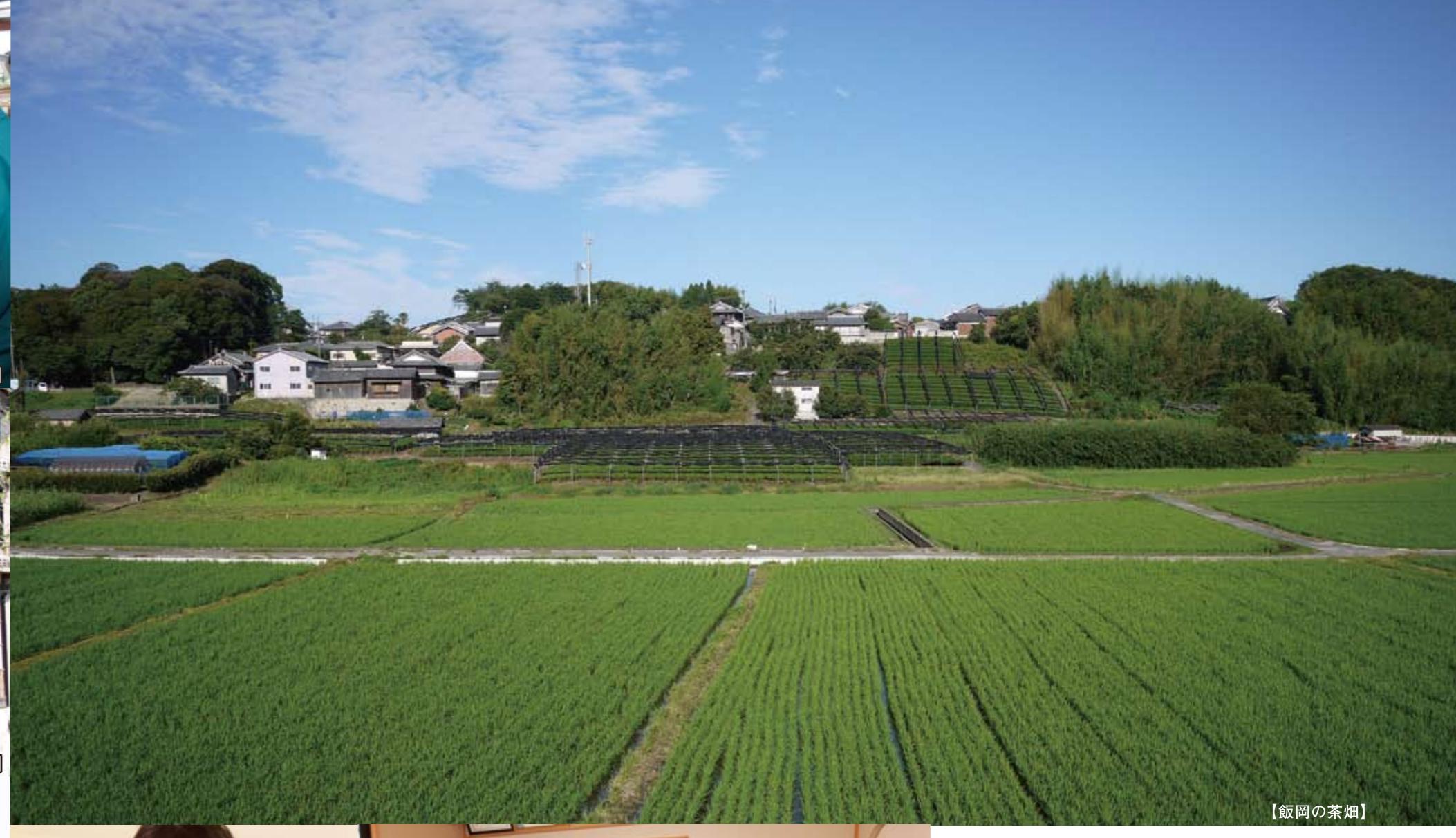
【湯屋谷の街並み】



【上狛茶問屋街】



【中宇治の街並み】



【飯岡の茶畠】



小林さんの茶室で、摘む時期が違う2種類の玉露をいただけたことに。京都・宇治茶で唯一の日本茶鑑定士・茶審査技術十段の茶士でもある小林さんに淹れていただくと、「旨みが濃い味とさらっとした味。こんなに違うんですね!」と、ヘイシャ二さんがびっくり。新林さんも「私も、普段飲むお茶とは全然違う美味しさを感じました」と、最高級の味に皆感動しきりでした。

——最高級の玉露は、飲んだ後も味わいが口の中に残りますね
(王さん)

次に、高級茶として知られる「玉露」の産地で有名な、京田辺市の茶畠へやってきました。京田辺茶業青年団の小林裕さんが「玉露にする葉は、新芽を一枚一枚手摘みで収穫しています」と言うと、「ものすごく手間がかかっているんですね!」と皆驚いていました。





——私の母国 の紅茶畠とそっくり！ 素晴らしい風景だわ

(ヘイシャニさん)

【和束町の茶畠】

天まで届くかのような美しい茶畠があると聞き、4人は和束町にやってきました。山の斜面いっぱいに広がる手入れされた茶畠に、ドミニクさんが思わず、「美しいですねえ！」と感嘆の声をあげました。

畠を登っていくと茶農家の久保見守さんに出会い、和束の茶畠について教えてもらいました。「宇治茶の約4割がこの町でつくられているんです。夏は雨が少なく冬は冷え込みが厳しい自然環境の中、どの農家も皆さんにおいしいお茶を飲んで頂けるように努力をしています」と、久保見さん。



【天空カフェ】

ドミニクさんがなぜこんなにキレイに刈られているのか興味津々で久保見さんに聞いてみると、「5月にとれるお茶に古葉や異物が混ざらないように刈り揃えています。異物が入るとお茶が悪くなるので気を使います。また、茶刈は、2人で機械を使うので夫婦喧嘩もできません」とのお答えが。

王さんが「土がフカフカしているのはなぜですか?」と尋ねると、「おいしいお茶を作るためには肥料をやり、搅拌して土になじませ、お茶の根が栄養を吸いやすくなるようにしています。いいお茶を作るには暇さえあれば茶畠を見て回るよ」と、久保見さん。「工夫することで、いいお茶にしているんですね」と、納得の王さんでした。





今日広く飲まれている「煎茶」の祖と言われる永谷宗円の生家があると伺い、足を運ぶことに。「なぜ宗円が煎茶の祖なんだろう」と王さんが疑問をつぶやくと、案内役を買って出てくれた谷村稔さんが「現在の煎茶の製法を確立したからなんですよ」と答えてくださいました。

「この焙炉の上で、蒸したお茶の新芽を乾燥させながら手で揉む工程を入れたことで、飛躍的に煎茶製法」を惜しむことなく人々に広め、全国から習いに来る人で溢れたそうです」。

「宗円のお茶を飲んで、いたく感銘を受け、宗円と終日お茶について話し合ったと言われる『煎茶道』の祖・売茶翁という方がいました。その『煎茶道』の聖地と言われる萬福寺に行ってみてはいかがですか?」と谷村さんに促され、行ってみることにしました。

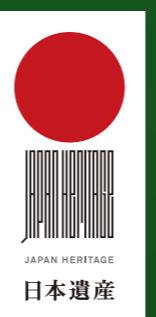
中国様式の伽藍が印象的な萬福寺では、廣瀬尊之和尚が煎茶道茶室「有声軒」へと案内してくれました。

——宗円の努力を知り
煎茶をいただけば、
味もひとしおですね
(ドミニクさん)

※永谷宗円生家は土曜・日曜のみ見学可能です

日本茶800年の歴史散歩

日本の「茶の間」とも言える京都・山城は、約800年もの長きにわたって最高級の茶を作り続けてきました。そして、茶道など日本を代表する喫茶文化の形成にも大きな影響を与え続けてきました。ここでは、日本遺産に認定された「日本茶800年の歴史散歩」の物語をご紹介します。



4人の旅は動画でも
見ることができます



——この器の中に全てのことが
凝縮されているみたいだ

(ドミニクさん)

萬福寺の有声軒に入り、優雅な仕草でゆつたりと煎茶を淹れる女性の姿に、「とても美しい型だね」と、ドミニクさんも見ほれています。新林さんが、「『煎茶道』では、お茶を媒介として知識を交換していたのです」と、教えてくれました。

飲み終わった一同は、「細かな動きがすばらしかった」(王さん)、「すごく美味しい。礼を尽くしているのが伝わったわ」(ハイシャニさん)、「ゆっくりした動作で淹れてもらうと、こちらもゆつたりと味わえるんだね」(ドミニクさん)と、大満足でした。

萬福寺の有声軒に入り、優雅な仕草でゆつたりと煎茶を淹れる女性の姿に、「とても美しい型だね」と、ドミニクさんも見ほれています。新林さんが、「『煎茶道』では、お茶を媒介として知識を交換していたのです」と、教えてくれました。

飲み終わった一同は、「細かな動きがすばらしかった」(王さん)、「すごく美味しい。礼を尽くしているのが伝わったわ」(ハイシャニさん)、「ゆっくりした動作で淹れてもらうと、こちらもゆつたりと味わえるんだね」(ドミニクさん)と、大満足でした。

宇治茶の始まり（鎌倉時代）から確立（江戸時代初期）へ

鎌倉時代に始まつた宇治茶が日本一に！

駒蹄影園跡碑

宇治茶発祥の記念碑が建つ

明惠上人は梅尾で育てた茶を宇治の地へ移植させましたが、茶の木を与えられた宇治の里人は、それをどのような間隔で植えたらしいのか悩んでいました。すると、明惠上人が馬に乗ったまま畑に乗り入れ、その蹄の跡に茶の木を植えるように教えた伝説が記されています。～梅山の尾上の茶の木の木分け植えてあとぞ生ふべし駒の足影～

所在地：京都府宇治市五ヶ庄三番割34（萬福寺）
電話番号：0774-32-3900



白川地区の茶畠

国重要文化的景観

宇治茶ブランドを確立した
覆下栽培の茶園が広がる

16世紀、宇治では千利休ら茶人の要望に応え、洪みを抑えた茶葉「碾茶（てんちゃ）」を作る覆下栽培（おおいしたさいばい）により、抹茶が作されました。「白川地区の茶畠」では、現在でも天然の葦を使った本簀栽培（ほんすさいばい）や寒冷紗（かんれいしゃ）栽培による覆下茶園群が広がり、同時に玉露（ぎょくろ）も作られています。

所在地：京都府宇治市白川
電話番号：0774-22-3141（宇治市歴史まちづくり推進課）

平安時代初期に唐から伝わったお茶は、13世紀（鎌倉時代）になると梅尾高山寺の明惠上人が、宇治の里人に茶の栽培方法を教え、本格的な宇治茶の生産が始まりました。15世紀（室町時代）になると宇治茶は足利将軍家の評価を勝ち取り、日本一のお茶となりました。将軍家や管領家は宇治の7つの特別な茶園を「七名園」として、最高級の茶葉を作らせました。その一つの「奥ノ山茶園」は今も

平安時代初期に唐から伝わったお茶は、13世紀（鎌倉時代）になると梅尾高山寺の明惠上人が、宇治の里人に茶の栽培方法を教え、本格的な宇治茶の生産が始まりました。15世紀（室町時代）になると宇治茶は足利将軍家の評価を勝ち取り、日本一のお茶となりました。将軍家や管領家は宇治の7つの特別な茶園を「七名園」として、最高級の茶葉を作らせました。その一つの「奥ノ山茶園」は今も

奥ノ山茶園

国重要文化的景観

唯一現存する
足利義満が認めた「宇治七名園」

15世紀、宇治茶は足利將軍家の評価を勝ち取り、「將軍が珍重されている茶」とされ、日本一の茶となりました。「奥ノ山茶園」は、室町幕府3代將軍・足利義満や8代將軍・足利義政が認めた特別の茶園「宇治七名園」の中で、唯一現存している茶園です。

所在地：京都府宇治市
電話番号：0774-22-3141（宇治市商工観光課）



仏徳山興聖寺

国重要文化的景観 府指定名勝 市指定有形文化財
府文化財環境保全地区

宇治茶まつりで有名な曹洞宗の最初の寺院

宗から帰國した道元が1233年に京都市伏見区深草に曹洞宗の最初の寺院として創建。その後廃絶し、1649年に宇治七名園の一つとして知られた「朝日茶園」の地に再興されました。参道の琴坂は紅葉の名所。毎年10月の宇治茶まつりでは、「茶壺口切の儀」や境内の茶筅塚前では「茶筅塚奉養の儀」が行われています。

所在地：京都府宇治市宇治山田27-1
電話番号：0774-21-2040

16世紀（戦国時代）、宇治では千利休ら茶人の要望に応え、かつて宇治と京都との間にあった巨椋池に生育する葦を編んだ簾を茶畠に覆い掛け、洪みを抑えた茶葉「碾茶」を作る覆下栽培を確立。色鮮やかな濃緑色のうまいのが日本独自の「抹茶」を生み出しました。

宇治茶はその後も織田信長や豊臣秀吉、徳川將軍家の庇護を受け茶産地の中でも特別な地位を有し、宇治茶ブランドが確立しました。

中宇治地区は江戸時代には幕府領となり、有力な宇治茶師の屋敷をはじめ茶問屋街が形成され、宇治橋のたもとには日本最古の茶屋「通圓茶屋」が今も旅人の疲れを癒やしています。

茶の湯文化に不可欠な 「抹茶」の誕生

茶の湯文化に不可欠な
「抹茶」の誕生

室町時代に、食事を伴い、茶道具を觀賞しながら作法に則り、茶を楽しむ「茶の湯」が武家や公家、富裕な商人などの間で広まり、宇治の「抹茶」はそこで独占的に使用されました。（16世紀後半になると、千利休により、「茶の湯」から遊びの要素を取り除き精神的なものを追求した「侘び茶」が大成されました。）

「茶の湯」と「侘び茶」

室町時代に、食事を伴い、茶道具を觀賞しながら作法に則り、茶を楽しむ「茶の湯」が武家や公家、富裕な商人などの間で広まり、宇治の「抹茶」はそこで独占的に使用されました。（16世紀後半になると、千利休により、「茶の湯」から遊びの要素を取り除き精神的なものを追求した「侘び茶」が大成されました。）

宇治川と 宇治橋

国重要文化的景観
重文（宇治橋断碑）



日本三古橋の一つで源氏物語にも登場

奈良時代以前から水陸交通の要衝であり、数々の歴史の舞台となった宇治。その中心部に、646年に架橋された宇治橋は瀬田の唐橋や山崎橋と並ぶ「日本三古橋」の一つで、古今和歌集や源氏物語にも登場し、能の橋姫伝説でも有名です。

所在地：宇治市中心部

通圓茶屋

国重要文化的景観



宇治橋のたもとに位置する日本最古の茶屋

平安時代末期1160年創業の日本最古の茶屋で狂言にも登場します。現店舗は1672年築で、江戸時代初期の町屋の様式を残し、「都名所図会」にも描かれています。店内には数百年を経た茶壺がながら、一休禪による初代通圓の木像が祀られ、現在も24代当主のお茶を味わうことができます。

所在地：京都府宇治市宇治東内1番地
電話番号：0774-21-2243

茶店の宇治茶への 想いを味わって

宇治の茶店は皆宇治茶に誇りを持っていて、ぜひご一服してみてください。また、ご自身で淹れるお茶は難しく考えずに、お好みで楽しめばいいですよ。



江戸時代前期から後期

～日本独自の製法で生まれた「煎茶」「玉露」～

革新的な製法による
「煎茶」の誕生と新しい景観

17世紀中頃（江戸時代前期）、黄檗山萬福寺を開いた隱元禪師が、乾燥した茶葉に湯を注いで飲む「淹茶法」を伝えました。また、1738年、永谷宗円は、宇治田原町湯屋谷において、蒸した茶の新芽を焙炉の上で手で揉み、乾燥させるという日本固有の革新的な宇治製法（青製煎茶製法）をあみだし、色・香・味ともに優れた「煎茶」を誕生させました。

「煎茶」は江戸で大流行し、湯屋谷には、「煎茶」を生産する茶農家と問屋による集落が発達。水陸交通の要衝である同町郷之口にも、「煎茶」を扱う茶問屋による街並みが形成されました。この新しい宇治製法（青製煎茶製法）は、19世紀後半までに宇治田原や宇治などの生産者によって全国に広められ、現在の「煎茶」の基本的な製法となりました。

「煎茶」の広がりにともない、宇治田原町や和束町などの山間部でも傾斜地を開墾した「山なり茶園」と呼ばれる茶園が造成されるなど、「煎茶」の産地が広がりました。

宇治の革新を求める風土はさらなる上質な茶を追求し、覆下栽培と宇治製法を結びつけ、甘みとコクの豊かな世界的な最高級緑茶「玉露」を生み出しました。また、木津川に隣接する京田辺市の小高い丘陵地飯岡でも、独自の地形を有効利用した玉露生産の特徴的な景観が広がっています。

「玉露」の誕生

「世界的な最高級緑茶」

御茶壺道中とは？

江戸時代、宇治茶は徳川將軍家の庇護を受け、将军家が飲む新茶を毎年宇治から江戸まで運ぶ「御茶道中」が制度化されました。宇治茶を販売する「宇治茶師」は、「合組」と呼ばれる独自のブレンドを行い、茶人の好みに合わせた茶作りの創意工夫を重ねました。

黄檗山萬福寺

重文（大雄宝殿など）府史跡（境内）

中国・明時代の様式が圧巻

黄檗宗の本山で、「淹茶法」を明から伝えた禪僧元禪師が開山。建物や仏像の様式、儀式作法から精進料理に至るまで中国風で、日本の一般的な仏教寺院とは異なった景観を有します。三門前に出れば江戸時代後期の俳人・田上菊舎（たがみきくしゃ）の「山門を出ずれば日本ぞ茶摘み唄」の句碑があります。

所在地：京都府宇治市五ヶ庄三番割34
電話番号：0774-32-3900

お茶の木の植え方の伝説が残っています

宇治の里人がお茶の木の植え方が分からず困っているところに、明惠上人が馬に乗ったまま畑に入り、その跡の跡にお茶の木を植えるように教えたと伝えられています。その記念碑が、総門付近にありますよ。

湯船

伝統的民家と茶工場の景観を今に残す

湯船では主に林業、稻作、茶業の3つの生業が営まれていました。伝統的な農家住宅や茶工場の建物が残っており、当時の茶生産集落の景観が見られます。

所在地：京都府相楽郡和束町湯船



湯船の伝統的な街並み

湯屋谷の茶畠、茶農家、茶問屋の街並み

煎茶を生産する茶農家と問屋による集落が形成。

江戸時代中期に、江戸で大流行した煎茶。需要の増加に伴い、お茶にまつわる産業が発達しました。湯屋谷は谷深い地でありながら、石垣の上にそり立つように茶農家や茶問屋が軒を連ねる特異な集落が形成され、今も当時の盛況ぶりを伝える木造3階建ての製茶場が残っています。

所在地：京都府綾喜郡宇治田原町字湯屋谷



茶宗明神社

永谷宗円生家

府景観資産 町指定文化財

宇治製法（青製煎茶製法）に欠かせない焙炉跡が今も残る

隱元禪師が伝えた「淹茶（えんちゃ）法」に着想を得た永谷宗円は、1738年、宇治田原町湯屋谷で新芽の茶葉を蒸し、焙炉（ほいろ）の上で手で揉み、乾燥させるという日本固有の宇治製法「青製煎茶製法」を編み出し、色・香・味とともに優れた「煎茶」を誕生させました。日本煎茶の祖である宗円の生家には焙炉跡が当時のまま残されています。近くに「茶宗明神社」が鎮座。

所在地：京都府綾喜郡宇治田原町字湯屋谷
電話番号：0774-88-6638（宇治田原町産業振興課）



なが はし はま ちゃ 流れ橋と浜茶

府景観資産(八幡市域)
府景観資産(城陽市域)

木津川を挟んだ両岸に広がる碾茶栽培の浜茶景観
「碾茶」栽培には砂地が向いていることから、木津川では川を挟んで両岸に茶畠が広がりました。時代劇のロケ地として有名な「流れ橋(上津屋橋)」がある地域は、左岸である八幡市側と右岸の城陽市側がともに「上津屋」と呼ばれます。昔は上津屋村として一つの共同体を形成し、一体となって茶栽培に取り組んで来ました。両岸は、今も「流れ橋」でつながり、密接な関係が続いています。

所在地：京都府八幡市上津屋前川端



ふだらくさんかいじゅうせんじ 補陀洛山海住山寺

国宝(五重塔)
重文(文殊堂など)

南山城に茶を伝えた慈心上人ゆかりの古刹

現在の南山城でもっと多くの茶を生産する和束町は、鎌倉時代に海住山寺にいた高僧・慈心上人が明惠上人から茶の種子を受け取り、鷺峰山の麓の「原山」に栽培したのが始まりと言われています。この寺の五重塔は国宝で、他にも文殊堂や十一面觀音立像など重要文化財も多数有している古刹です。

所在地：京都府木津川市加茂町
電話番号：0774-76-2256

いのおか 飯岡の茶畠

府景観資産

覆下栽培による玉露生産の
特徴的な景観が広がる

木津川に隣接する京田辺市的小高い円錐台状の丘陵地
「飯岡」には周囲に水田(覆下の稻藁)、裾野に覆下茶園・
竹林(覆下の組立材)、上部に茶農家と垂直に配置され、
玉露生産の特徴的な景観が見られます。

所在地：京都府京田辺市飯岡



最高級の玉露には
新しい味わいの喜びが

この土地は玉露の生産にとても適していますが、
最高級のお茶を生産することに、毎年心血を注いで
います。いい玉露を飲むと、その上品さ、旨み、そして
新しい味の発見がありますよ。



じゅうぶざんこんたいじ 鷺峰山金胎寺

重文(多宝塔など)
府史跡(境内)

山岳信仰で古くから開けた「北大峰」

金胎寺は南山城地方の最高峰、鷺峰山(標高682m)にあります。巨岩や奇岩が連なり、大和の大峰山と並ぶ二大靈峰の一つ。「北大峰」とも呼ばれ、山岳宗教の聖地として栄えました。7世紀末頃、役行者が寺を開き、聖武天皇が平城京の鬼門を護るために堂を建て勅願寺としたと伝えられています。麓の集落「原山」には山なりの茶園が広がります。

所在地：京都府相楽郡和束町原山鷺峰山



金胎寺住職 仲田順和さん

お茶への想いをつなぐ。お茶供養まつり

お茶の郷である和束の地で、人々が大事にしてきたお茶への感謝の想いをこめて、
毎年9月にお茶供養まつりを行っております。郷の人々に育まれたお寺として共に寄り添い歩んで参りたいと思います。



はらやま 原山の茶畠

府文化的景観
府景観資産

和束の中でもっと早く
茶栽培が始まった地

原山は背後に標高682mの鷺峰山(じゅうぶざん)が控える集落です。鎌倉時代に、この地に初めて茶の種子をもたらした海住山寺の中興二世の慈心上人により、和束の中でもっと早くから茶栽培が始まったと言われています。周囲には山なりの開墾地も広がり、集落内には茶工場も見られます。

所在地：京都府相楽郡和束町大字原山



明治以後からの近代景観

～全国ブランドとなつた宇治茶。海外にも販路拡大～



石寺・白栖・撰原・ 釜塚の茶畠

府景観資産 府文化的景観

突然目の前に広がる素晴らしい山なり茶園

和束川を挟んで位置する石寺と撰原の茶畠は、谷底を通る主要道路からは見えませんが、集落を上っていくと想像もできないような素晴らしい山なり茶園の景観が広がります。釜塚では集落背後の急傾斜の山頂まで茶畠が続く独特の景観を見ることができます。山裾の茶農家などが密集する集落の中には茶工場も点在しています。

所在地：京都府相楽郡和束町



お茶が喜ぶ土壤 だから良く育つ

水はけの良い土地を好むお茶は傾斜の畠ですくすく育ちます。和束のお茶を飲まれた方からは「まろやかで、ものすごく美味しい！」と言っていますが、この味わいは自然が育んでもくれなのです。



久保見製茶 久保見守さん



上狛茶問屋街

木津川の水運を活かして
発達した茶問屋街が残る

上狛は木津川水運を利用した交通の要所であり、その地の利から茶問屋街が形成されてきました。幕末から明治・大正・昭和初期に建設された茶問屋の建物が現在でも40件ほど軒を連ね「茶問屋ストリート」とも呼ばれています。平成16年には山城茶業組合創立120周年を記念して山城茶業之碑が建てられました。

所在地：京都府木津川市山城町上狛
電話番号：0774-73-8191(木津川市観光協会)



童仙房・高尾・田山・ 今山の茶畠

府景観資産 府文化的景観

縦畝の茶畠が特徴的な
田山地区と高尾地区

南山城地域は木津川水運を背景に、幕末から煎茶の輸出が盛んになり、これを契機として茶畠が広がりました。童仙房は標高500mの山間の平坦地に明治初期に開墾された集落で、水田と山なり茶園が対をなす素朴な景観が残っています。また、田山と高尾では珍しい縦畝の茶畠が斜面に広がる特徴的な景観を残し、昭和44年の高山ダム建設に伴い造成された今山では他の地区では見られない平坦な露地茶園が広がっています。

所在地：京都府相楽郡南山城村



機械化が進んだ製茶

20世紀になると、国内の一般家庭でも宇治の「煎茶」の需要が高まり、より大量の茶葉を生産するため、農家近くの山腹だけではなく山頂まで「山なり開墾」が行われ、和束茶栽培に適した気象条件を兼ね備えた代替地として選ばれたのが、南山城村の田山や高尾地区。ここでは霜害を低減するため、山の中腹から山頂にかけて天まで駆け上がるような珍しい縦畝模様の茶畠が広がり、独特的の景観を作っています。

町の石寺・撰原・釜塚などの地域を中心には、天まで届くかのような美しい横畝模様の茶畠景観が広がりました。

また、昭和44年の高山ダムの建設により、茶栽培に適した気象条件を兼ね備えた代替地として選ばれたのが、南山城村の田山や高尾地区。ここでは霜害を低減するため、山の中腹から山頂にかけて天まで駆け

上がるような珍しい縦畝模様の茶畠が広がり、独特的の景観を作っています。

天まで届くかのような 独特の茶畠景観

幕末の開港期を迎えると、「煎茶」は糸とともに、主要輸出品として、横浜港と神戸港を経てアメリカ市場を中心に輸出され外貨獲得に貢献しました。明治に入つて「煎茶」の輸出が急増してくると、京都府南部では茶葉の産地拡大のため山間に茶畠が広がりました。南山城村の童仙房では高い場所にも開拓村が開かれ、山の斜面の茶畠と平地の水田が対をなす独自の景観を生みました。

また、木津川、淀川、大阪湾を経て神戸港へ通じる木津川水運の要に位置する木津川市上狛は、各地から茶葉が集まり、茶問屋街が形成されるなど隆盛を極め、「東神戸」「今神戸」などと呼ばれました。

輸出拡大とともに 南山城地域にも茶畠が広がる



童仙房・高尾・田山・ 今山の茶畠

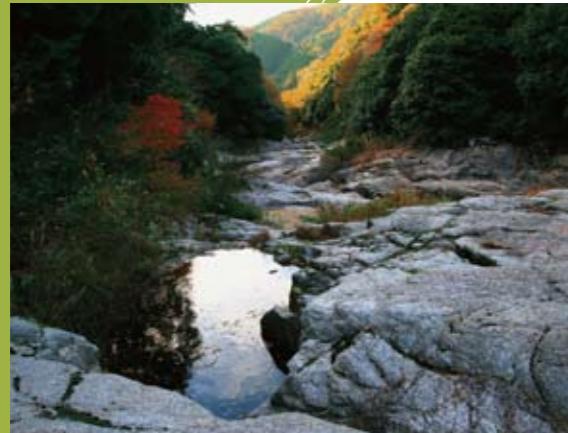
府景観資産 府文化的景観

縦畝の茶畠が特徴的な
田山地区と高尾地区

南山城地域は木津川水運を背景に、幕末から煎茶の輸出が盛んになりました。これを契機として茶畠が広がりました。童仙房は標高500mの山間の平坦地に明治初期に開墾された集落で、水田と山なり茶園が対をなす素朴な景観が残っています。また、田山と高尾では珍しい縦畝の茶畠が斜面に広がる特徴的な景観を残し、昭和44年の高山ダム建設に伴い造成された今山では他の地区では見られない平坦な露地茶園が広がっています。

所在地：京都府相楽郡南山城村

笠置町



布目川甌穴群

笠置山地を流れる布目川が木津川と合流する付近では、川の浸食によってできた円筒形の穴「甌穴」が複数見られます。甌穴は、河底のくぼみに渦巻き流が生じ、その中に落ち込んだ小石が回転しながら岩を深く削ってできますが、この辺りの河床は非常に堅い花崗岩で、甌穴ができるまで数十万年から数百万年かかるものと推定されています。

所在地：京都府相楽郡笠置町飛鳥路
電話番号：0743-95-2301（笠置町企画観光課）

笠置山

木津川の南岸にそびえる笠置山(標高288m)は、古くからの修験道場、信仰の山として知られ、また、「太平記」に描かれる後醍醐天皇の元弘の乱でも有名で、戦火を浴びながらも残った多くの史跡に遠い昔を偲ぶことができます。1300年の歴史をもつ笠置寺のある頂上付近には奇石・怪石が多く、ひときわ奇觀を呈しています。昭和7年に国の史跡名勝の指定を受け、昭和39年には府立自然公園となり、「日本さくら名所100選」「京都の自然200選」にも選ばれています。

所在地：京都府相楽郡笠置町
電話番号：0743-95-2301（笠置町企画観光課）



旧山田家住宅

国登録有形文化財

巨椋池の漁師の代表として、御牧郷13カ村をまとめた江戸時代の大庄屋の屋敷。東西40m、南北30mの敷地に、水害から守るため石垣の上に築かれています。長屋門は武家屋敷のような重厚な構造をみせ、主屋は入母屋造で、網代や鯉の棧間、京狩野鶴沢派3代鶴沢探索の落款のある雲龍が描かれた襖絵など、意匠を凝らした座敷が残されています。

所在地：京都府久世郡久御山町東一
電話番号：075-631-9980（久御山町教育委員会）

前川堤の桜並木

前川堤のある京都府久世郡久御山町東一（ひがしいもあらい）は、昔あった巨椋池（おぐらいけ）の南西に位置する漁業集落でした。巨椋池干拓後、その排水幹線にある前川堤には300本余りのソメイヨシノが植樹され、今、その桜並木は満開時には見事な花が咲き、その景観は「京都の自然200選」にも選ばれています。

所在地：久御山町東一
電話番号：075-631-9964（久御山町役場産業課）



久御山町



周辺の観光スポット

精華町



新殿神社

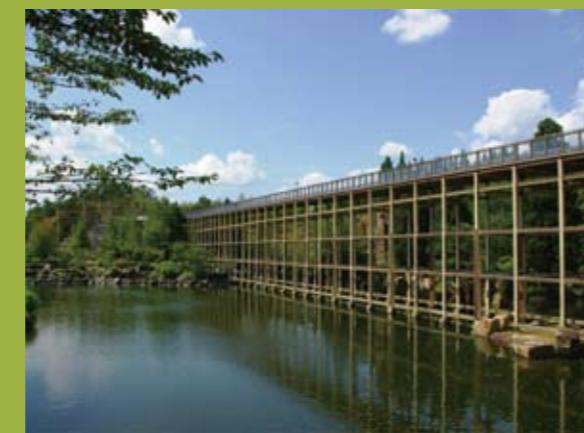
木津川の支流、山田川北方の丘陵地に位置し、地元の人々からは「山田の宮さん」と親しまれています。古くは植樹神社と称され、シイやカシが茂る参道は、「京都の自然200選」にも選ばれました。境内には重要文化財の十三重塔があります。鎌倉時代から能の奉納が始まったと伝えられ、氏子も古くから「翁講」をつくって能を舞っていたなど翁と深いかかわりを持ちます。2年に1度、11月の新嘗祭で奉納される翁舞は無料で見学することができます。

所在地：京都府相楽郡精華町大字山田小字医王寺3
電話番号：0774-72-1853

けいはんな記念公園

けいはんな学研都市の理念である“自然との調和”をテーマに1995年に開園した里山の自然が美しい公園。南山城地域の風土や景観をとり入れた広大な「芝生広場」は日本の原風景が体感できます。京都ならではの伝統的な造園技術を駆使した日本庭園「水景園」では、モミジなどの紅葉が楽しめ、四季を通じた見どころがたっぷりです。

所在地：京都府相楽郡精華町精華台
電話番号：0774-93-1200（けいはんな記念公園管理事務所）
入園料（水景園）：一般200円、小中学生100円



万灯呂山(大峰) 展望台

むかし雨乞いの儀式で山焼きを行ったときに灯籠が無数に連なったことから、大峰は「万灯呂山」とも呼ばれています。その山頂（標高300m）にある展望台では、眼下に京都市中心部から奈良方面まで木津川を見下ろす大パノラマが楽しめ、夜景も美しく、京都府民や奈良県民の穴場スポットとなっています。

所在地：京都府綾瀬郡井手町大字多賀小字大峰
電話番号：0774-82-6168（井手町産業環境課）

玉川の桜と山吹

日本六玉川の一つに数えられる井手町の玉川は、堤防両岸に約500本の桜が開花し、京都府内6位の人気の高いお花見スポットです。また、山吹の名所としても有名で、橘諸兄が玉川堤に植えたといわれ、天平以来、古歌に詠われてきました。毎年、桜の後には堤一帯に約5000本の山吹が一斉に咲き誇ります。「平成の名水百選」にも選ばれています。

所在地：京都府綾瀬郡井手町
電話番号：0774-82-6168（井手町産業環境課）



井手町

今に引き継がれる宇治茶の伝統と祭り

日本茶ってこんなにすごい！

お茶は、大きく緑茶、烏龍茶、紅茶の3種類に分かれますが、緑茶である日本茶は独自の進化を遂げます。摘みとった直後から自然発酵させる烏龍茶、紅茶に対し、緑茶は発酵させません。また、中国茶が茶葉を炒るのに対して、日本茶は蒸気で蒸します。こうして、独特のうまみ、渋み、さわやかな香りがバランスよく味わえるのです。

てんちや
碾茶／抹茶



玉露



煎茶



覆下茶園で直射日光を避けて育てた新芽を蒸気で蒸した後に、揉まずに乾燥させます。
香りが豊かでまろやかなうまいのがあります。碾茶を挽いて粉末にしたもののが抹茶です。

覆下茶園で、新芽に20日間以上覆いをして、濃い緑色の柔らかい芽を育てます。
その新芽を蒸し、揉みながら乾燥させてつくるお茶です。

覆いをしない露天の茶園の新芽を蒸し、揉みながら乾燥させたものが最高級茶葉の玉露です。
さわやかな香りと上品な渋みをもったお茶で、日本人にもっとも多く飲まれているお茶です。

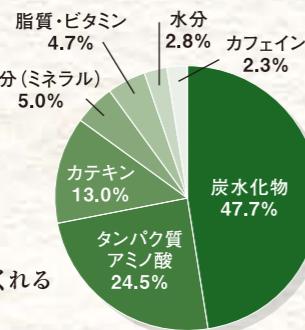
ぎっしり栄養分が詰まっている日本茶の効能

お茶は昔から「薬」として重宝されてきました。
心身の疲れを癒やし、身体の奥底から元気にしてくれる栄養素がぎっしりと詰まっているからです。

お茶に含まれる栄養素

- タンパク質・アミノ酸
うまい成分。中でもアミノ酸は脳神経の働きを活性化させる
- ビタミンA(β-カロチン)
肌にうるおいを与える、呼吸・消化器官を丈夫にする
- ビタミンC
疲れをとり、風邪を予防する
- ビタミンE
老化を防ぐ
- ビタミンB1
糖分をエネルギーに変える

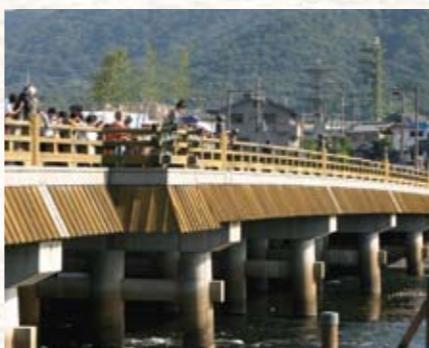
- ビタミンB2
成長を促進する
- カテキン(タンニン)
渋み成分。殺菌や整腸作用があり、食中毒の予防、ガンや生活習慣病の予防に効果がある
- カフェイン
気分をリフレッシュさせ、利尿効果がある
- フッ素
虫歯を予防する
- フラボノイド・ミネラル(カリウム・カルシウムなど)
フラボノイドは口臭の予防、ミネラルは新陳代謝を活発にする



名水汲み上げの儀

【宇治橋三の間】

豊臣秀吉が宇治川の水を汲んで茶会を開いたという故事に倣って、宇治橋「三の間」からシロコ縄につるした釣瓶(つるべ)で宇治川の清水を汲み上げ、竹筒に移し、当時を思わせるような衣装に身をつつんだ行列により、献茶の行われる右岸の興聖寺に大切に運ばれます。



茶壺口切の儀

【興聖寺本堂】

八十八夜頃に摘まれた新茶を入れて封をして、仏前に供えられていた茶壺の口を切り、石臼で抹茶に仕上げ、「名水汲み上げの儀」で汲み上げられた宇治川の清水を使ったお湯でお茶を点て、茶祖に献茶します。



茶筅塚供養の儀

【興聖寺山門前】

「茶壺口切(ちゃっぽくちき)りの儀」の後、興聖寺山門前の茶筅塚で、使い古した茶筅の供養法要が営まれ、「宇治茶まつり」は終了します。



80年以上も続く宇治茶の年中行事

茶どころ宇治ならではの年中行事「宇治茶まつり」は、昭和7年より毎年10月第1日曜日の朝から終日、宇治川畔一帯で開催されます。このまつりは、初めてお茶を中国より日本に伝えた榮西禅師と宇治に茶園を開いた明惠上人、茶道の始祖千利休の三恩人への報恩感謝と茶業功労者の遺績を追慕とともに、宇治茶の隆盛を祈願するためのゆかしい行事です。

宇治茶まつり (宇治川畔一帯)

宇治神社 (宇治市)



産土神、菟道稚郎子命を祀る

異母兄の仁徳天皇に皇位を譲るため自害したといわれる菟道稚郎子命(うじのわきいらつこのみこと)が主祭神。「宇治茶まつり」では、宇治神社の宮司が、宇治橋三の間で「名水汲み上げの儀」を奉事します。境内には江戸時代中期の女流俳人・秋色(しゅうしき)の「献上の茶を摘む 老の力かな」の句碑があります。

所在地：京都府宇治市宇治山田1
電話番号：0774-21-3041



地名の由来とも言われる、お茶の歴史をつなぐ神社
元々「宇治」は、主祭神の名が由来です。当社で毎年10月1日に行われる献茶祭では、境内にある宇治七名水の桐原水で煎茶を淹れる神事を行います。古から続く祭りと自然豊かな宇治茶の郷を楽しんでいただきたいです。

宇治神社 宮司 花房 義久さん

宇治上神社 (宇治市)



世界文化遺産「古都京都の文化財」

宇治川の東岸の大吉山(もしくは仏徳山)の山裾には、神社建築としては日本最古(平安時代後期)の本殿(国宝)を有する宇治上神社が鎮座しています。世界文化遺産「古都京都の文化財」にも登録され、古くは隣接する「宇治神社」と二社一体の存在でした。境内には「桐原水(きりはらすい)」と称される湧き水があり、唯一現存する「宇治七名水」です。

所在地：京都府宇治市宇治山田59
電話番号：0774-21-4634

「桐原水」(宇治七名水)

宇治茶の象徴として室町時代に「宇治七名園」が作られましたが、お茶に不可欠な水も「宇治七名水」として、桐原水(きりはらすい)・公文水(くもんすい)・法華水(ほけすい)・阿弥陀水(あみだすい)・百夜月井(ももよづきい)・泉殿(いずみどの)・高淨水(こうじょうすい)が定められました。現在、他の六名水は失われましたが、桐原水だけが今なお枯れることなく湧き出しています。



今に引き継がれる宇治茶の伝統と祭り

お湯の温度に気を配って! おいしいお茶の淹れ方

自宅で気軽においしいお茶が淹れられる
コツをご紹介します。



抹茶



茶碗に抹茶を
茶しゃくで2杯、
約1.7g入れる。

茶碗に、湯温80度前後のお湯を3
分の1位注ぐ。利き手ではないほうの
手で茶碗を支え、利き手の人に差し指
と中指と親指で茶筅を握る。

底の抹茶をお湯になじむようにゆっ
くりと混ぜながら、手首を前後に振り、
最後に表面を整えるようにゆっくり動
かし、静かに茶筅を引き上げる。

抹茶の表面がクリームのようにきめ
細かく泡だてば出来上がり。

玉露



湯温60度～70度のお湯を湯冷まし
(マグカップ等でも可)から急須に移
し、さらに茶碗に注ぎ、40度～60度
に冷ます。

急須に茶葉を大さじ山盛り2杯、10g
(3人分、1人の場合は5g)入れる。

湯冷ました茶碗のお湯を急須に入
れ、ふたをせずに茶葉の動きを眺め
る。お湯を吸ってうす緑に変化した1
～2分後が出し頃。

急須から茶碗に、濃さが均一になる
ように回し注ぎする。2煎はお湯の温
度を上げて待つ時間を短くする。3煎
目も十分おいしく飲める。

煎茶



沸騰したお湯を3つの茶碗に分け
注ぎ、70度～80度に冷ます(3人
分)。温度をさらに下げたい場合は玉
露のように湯冷ましを使って冷ます。

急須に茶葉を大さじ山盛り2杯、
10g(1人の場合は5g)入れる。

湯冷ました茶碗のお湯を急須に入
れ、ふたをして約45秒～1分で茶葉
が黄緑色に変化した頃が出し頃。

濃さが均一になるように回し注ぎす
る。最後の一滴まで絞り切る。2煎目
以降はお湯の温度を上げ待つ時間
を短くし、最後まで絞り切る。

ここが ポイント

- お湯の温度が低いほうが、渋み・苦味が少なく、逆にうまみ成分(アミノ酸)が多くなります。
- 茶葉の量には好みがありますので、ご自身の好みの量を見つけましょう。
- お湯は、ヤカンで沸騰させた後、3分～5分置いてカルキ臭を取り除きます。

永谷宗円の革新技法を今に伝える

宇治茶手もみ 製茶技術

(保護団体: 京都府宇治茶製法手もみ技術
保存会連絡会議) ※府指定無形民俗文化財

手もみ製法は、1738年に宇治田原町の茶農だった永谷宗円が発案したもので、従来の茶に比べ色、香り、味ともに優良だったため全国に広まり、今日の宇治茶手もみ製法に発展しました。その貴重な技は宇治市の無形文化財として宇治茶製法技術保存協会によって保存され受け継がれています。2001年には「京都府宇治茶製法手もみ技術保存会連絡会議」が結成され、「宇治茶手もみ製茶技術」の伝承・保存活動はさらに飛躍しました。2009年、こうした活動内容が京都府教育委員会から認められ、京都府指定無形民俗文化財に指定されました。



工程

一 蒸し

摘み取った新芽をせいろに広げ充分な蒸氣で均等に蒸す。そして、蒸し上がった葉をうちわであおぎ、冷やしながら蒸し露を取り除く。

二 茶切り [25分]

蒸した茶葉約3kgを1焙炉(ほいろ)量とし、葉を助炭面(じよたんめん)にすりつけないようにはき上げ、30cm～40cmの高さから振り落としていく。葉が重ならないように手早く行う。



三 横まくり(回転) [約1時間30分]

はじめは助炭全面を使って軽く転がす。乾燥するのに応じて、次第に力を加えてむらにならないように最後約20分程度は特に力を入れてもむ。この工程で上乾きに注意しながらもまた、細く丸く長い形にならなくなってしまいのでとても気を使う作業。



四 玉解き [約5分]

横まくりの際に出来た塊をほぐすもので、最後の横まくりが終われば次第に力を弱め、左右に手早く手を動かし塊を解きほぐしていく。



五 中上げ [約10分]

茶葉を助炭から取り出し、葉を冷やし水分を均一にする。この間に茶葉の小さな塊も丁寧にほぐしておく。水分量は投入時の5割に。また助炭面の汚れも綺麗に拭き取っておく。



六 茶揃え(中もみ、もみきり) [約30分]

「もみきり」と「片手まくり」と呼ばれるもみ方を交互に行なうが、片手まくりは充分に力を入れ一工程7回以上行う。こより状に細長くなってきた茶葉の方向を揃えるように注意すること。



七 でんぐり(アイセイ) [約20分]

形と香味をよくするために行う工程。
葉の蒸れと上乾きに注意しながら、
両手で茶を軽く持ち上げるように左右交互にもむ。丸みをつける感じで最初は軽く、乾燥するにしたがって力を入れていく。

八 板づくり(かまら、仕上げもみ) [約50分]

宇治製法だけに見られる仕上げの工程。板づくり用の板をはめ、両手で葉を揃えながら上下に回転し摩擦して、茶の形状を丸く細く伸ばし色艶と香りをよくする。



最終の仕上げで、形を揃えなければいけないので最も気を使う工程です。

九 乾燥 [約40分]

もみ上がったお茶を、助炭に薄く広げ、時々返しながらしっかりと乾燥させる。

仕上がり

高い手もみ技術で製茶されたお茶は、一本一本が細く長く、艶のある深い緑色をしている。

所要時間 約4時間 (乾燥を除く)

いくつもの工程を経て、3キロあった生葉が手もみによって600gになります。

お茶をもむときは、いかにきれいな形に整えるかが重要になります。
お茶が横なら横、縦なら縦に同じ方向を向くようにもんでいきます。

そうすることで一本一本が針のよう細く真っ直ぐな形に整います。
現在では、手もみ製茶はお茶の品評会に出す際に行われるくらい、ほとんどが機械での製茶になっていますが、全自动ではなく、次の工程に移る判断をするのは今も人間の感覚です。手もみで学んだ感覚が重要になってきます。



お茶の京都

日本茶の魅力をまるごと体験!

お茶の京都 満喫4つのモデルコース

宇治の歴史を気軽にめぐるコース

・所要時間: 4時間

数多くの歴史的な建造物、茶どころにふさわしい茶工房や飲食店など、宇治中心部を散策するだけであつて、時間が過ぎていきます。宇治茶の郷、宇治の風情を体感してください。

宇治神社 [京阪 宇治駅下車徒歩10分]

正しい道へ導くとされる神様のお使い「みかえり兎」が鎮座しています。

萬福寺 [京阪 黄檗駅下車]

中国・明の時代様式の伽藍は日本の一般的な仏教寺院とは一風変わった景観で、中国風の香りを感じる寺院です。

宇治上神社

両社ともかわいい「うさぎみくじ」が大人気です。

興聖寺

参道の琴坂は、隠れた紅葉のスポットで、宇治十二景の一つとして昔から多くの人に愛されています。

朝日焼

登り窯の横にある朝日焼陶館。1日陶芸体験もあるので、あなたのオリジナルの器を作ってみよう。

宇治市営茶室「対鳳庵」

宇治茶の振興と普及を目的に作られた本格的な茶室です。初心者の方でも気軽に安心してお点前を楽しめます。

日本遺産ぐるりまるごとコース

自動車・サイクリング・所要時間: 6時間

日本遺産「日本茶800年の歴史散歩」を自動車でめぐるコースです。雄大な茶畠の景観と歴史的名所の数々があなたの人生に新たな彩りを加えてくれるに違いありません。

原山茶畠

日本緑茶発祥の地「宇治田原」を象徴する建物です。隣接する茶宗明神社は茶祖の功績を称え、全国の茶業者から崇敬を集めています。

永谷宗円生家 茶宗明神社

世界遺産「平等院」「宇治上神社」などの名所旧跡のはか、茶どころ宇治にふさわしい飲食店がたくさんあります。しばし車を離れて自由に散策を。

宇治市まちなか見学

Let's go! お茶の香りをほのかに感じます!

上狛茶問屋街

山城地域をぐるり一周

海住山寺

原山茶畠とともに和束町を代表する茶畠群。天に駆け上るようなその景観は京都府の文化的景観に選定されています。

撰原・釜塚・白柄・石寺茶畠

国宝の五重塔をはじめ、重要文化財の文殊堂や仏像など見どころが多く、静寂な境内は心を静かに落ち着かせてくれます。

流れ橋と浜茶

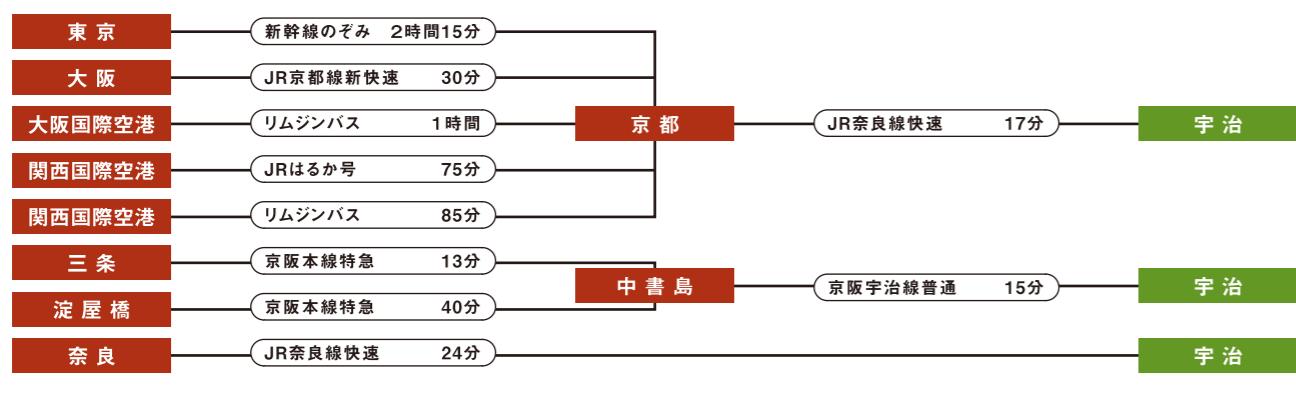
時代劇のロケ地として有名な「流れ橋」。その両岸に「浜茶」の覆下茶園群が広がります。



日本茶800年の歴史散歩 日本遺産イラストマップ



電車でお越しの方へ



車でお越しの方へ

