

日本緑茶発祥の地

宇治田原のお茶

う

じ

た

わら

京都府宇治田原町

うじたわちょう 宇治茶の産地 宇治田原町

京都府の南東部に位置する宇治田原町は京都府綴喜郡に属し、北は宇治市や滋賀県大津市、東は甲賀市信楽町に接する山間の町です。町域の7割以上を山林が占め、標高が最も低い場所でも80mほどで、霧の多い山間の気候がお茶の栽培に適していると考えられます。古くは鎌倉時代に高山寺の明恵上人の弟子からお茶の栽培方法が伝えられたという伝承があり、近隣の地域とともに「宇治茶」の産地としての地位を築いてきました。

現在町内では138戸の農家が約270haの茶園で330t近い荒茶を生産し、全国や関西の茶品評会などで農林水産大臣賞や産地賞を獲得するなど、その品質が高く評価されています。



写真は大福集団茶園

茶文化の息づくまち

永谷宗円による青製煎茶製法の普及により、「日本緑茶発祥の地」といわれる宇治田原町にはまちの至る所に茶文化が息づいています。

茶文化のシンボル施設「永谷宗円生家」や総合文化センターのお茶の資料室、来町者を迎えるティーゲートの施設整備だけでなく、お茶を核とした地域作りに取り組み団体がお茶摘み体験などを実施し、学校での伝統文化教育や町民茶香服大会の開催など、多彩な活動が行われています。

平成19年、老朽化した永谷宗円生家の修復にあたり、町内外の茶業関係者や地域住民により「永谷宗圓翁顕彰会」が結成され、多くの寄付により修復が完了し、現在も地元の人々により管理されています。



茶祖・永谷宗円 (妙楽寺蔵)

永谷宗円(宗七郎)は天和元年(1681)湯屋谷村に生まれ、茶業を営むとともに湿田改良などを指導していました。

煎茶の需要が高まっていた江戸時代中期、宗円は15年にわたって煎茶の製法に改良を重ね、色よく味と香のよい高品質な煎茶の製造に成功したといわれています。

元文3年(1738)、宗円は煎茶を携えて江戸に向かいました。自ら茶商山本屋(山本山)に売り込み、その品質が認められたことで販路を広げることに成功しました。宗円の茶を販売したことにより大きな利益を得た山本屋は明治まで毎年小判25両を永谷家に贈ったといわれます。

宗円は自らの煎茶製法を惜しみなく近隣に教え広め、「宇治製法」「永谷式煎茶」は日本茶の主流を占める製法となり、やがて玉露が産み出される素地となりました。

安永7年(1778)98歳の生涯を閉じた宗円は茶業にかかわる人々の崇敬を広く集め、昭和28年に茶宗明神としてまつられました。宗円の直系子孫は、現在も宇治市六地藏で茶業を営んでいます。また子孫のひとり東京で永谷園を創業しました。

昭和35年、湯屋谷の永谷家屋敷があった地に当時の焙炉跡や製茶道具を保存するため「永谷宗円生家」が建設され、郷土が産んだ偉人の足跡と文化を今に伝えています。

宗円の功績は今も全国的に展開される宇治田原のお茶の販売網の礎となっています。

お茶の種類

お茶は同じ茶葉でも加工方法により様々な種類に分かれます。製法でいえば日本茶はほとんどが不発酵茶(緑茶)に属します。



宇治田原で作られるお茶の種類

煎茶

露天の茶園から収穫された茶葉を蒸してもみながら乾燥させ、さわやかな香りと上品な渋みを併せ持ちます。

玉露

収穫前 20 日間ほど日光をさえぎって栽培し、まろやかなうまみを持つ最上級のお茶です。

かぶせ

収穫前の数日間日光をさえぎって栽培することで、玉露のうまみと煎茶のさわやかさを併せ持ちます。

てん茶

玉露のように日光をさえぎって栽培され、新芽をもまずに乾燥させます。これを粉末にしたのが抹茶です。

かりがね

煎茶や玉露の荒茶から選別した茎を集めたお茶。安価ながら味わいのあるお茶です。

京番茶

大きくなった葉や茎を刈り取り、もまずに日光で乾燥し、香ばしくあぶったものです。京都の日常のお茶。

ほうじ茶

「親子」(新芽と古葉を一緒に刈り取ったもの)をもんで加工し、ほうじたもの。

宇治茶の特徴

上質な宇治茶(煎茶)の特徴は、5月初旬から収穫された新芽を浅蒸し(短時間蒸す)にし、丹念に加工することで針のように伸びたつややかな濃緑色の茶葉となり、いれたときの澄んだ淡い黄緑色の水色(すいしょく)の印象からは想像できない、ふくよかな香りとしつかりしたうまみを持つことです。



宇治茶のおいしい入れ方(煎茶の場合)

- ①沸騰したお湯を湯冷ましや茶碗に注いで温度を 80 度～70 度くらいに冷まします。
- ②急須に大さじ山盛り 2 杯程度(10g)の茶葉を入れ冷ましたお湯を注いでふたをします。
- ③急須にふたをしたまま 1 分程度経過してから、茶碗(湯飲み)に注ぎます。
- ④数個の茶碗に注ぎ分ける場合は、少しずつ順番に注ぎ、今度は最初とは逆の順番で残りを注ぐとお茶の濃度にムラがなくなります。

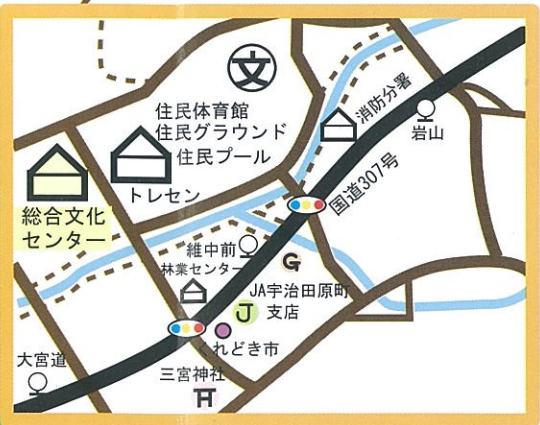
※急須からお茶を一端別の急須等に移してから注ぎ分けても濃度を均一にすることができます。

※急須のお茶は最期の一滴まで残さず出してください。急須にお湯が残っていると茶葉がむれて 2 煎目の風味が失われます。

※玉露の場合はお湯の温度を 60 度～40 度にさげて 1～2 分かけて抽出します。

※夏場に冷茶を作る場合、ポット等の容器に茶葉と水(水道水を沸騰させて冷ましたもの)を入れて冷蔵庫で冷やしておくことができます。

宇治田原のお茶スポット



「維中前」付近拡大図



「郷之口」付近拡大図



湯屋谷地域拡大図

宇治田原町内の詳細な観光情報は観光パンフレットや町役場ホームページをご覧ください。

0 2km

お茶の歳時記

- 3月
春番茶刈り
- 4月
中旬 茶宗明神社春季大祭
下旬 新茶第一号・手もみ研修
- 5月
上旬 茶摘み体験交流会
上旬～下旬 一番茶の収穫
下旬～ 宇治茶新茶販売開始
- 6月
上旬 町茶品評会
- 7月
二番茶の収穫
刈り落とし
- 8月
茶園風景撮影好適期
- 10月
1日 茶まつり
中旬 町茶品評会褒賞授与式
秋番茶刈り
- 12月
31日 茶宗明神社手もみ茶奉納

宇治田原の宇治茶を求めるなら

・宇治田原町に来て買い求める
宇治田原町内には多数のお茶の卸売り・小売りのお店がある他、JA農産物直売所や青空市で買い求めることができます。

・通信販売で買い求める
宇治田原のお茶屋さんには通信販売で全国的に手広く商っている所が多く、インターネットや郵便を利用して買い求めることが可能です。また、町内のお茶生産農家が直販していることもあります。



ながたにそうえんせいしか

永谷宗円生家

茶祖・永谷宗円を生んだ永谷家代々の屋敷跡に建設された施設。内部に焙炉跡や製茶道具を保存し、宗円をまつる茶宗明神社が隣接する。生家内部ではビデオ映像で宗円やお茶の歴史について学ぶことができる。

生家と焙炉跡は町指定文化財。

休日のみ内部を公開。



宇治田原町 総合文化センター

ホール、図書館、和室、研修室を備えた複合文化施設。「お茶の資料室」は宇治田原のお茶の歴史や文化を資料展示やビデオ映像で学ぶことができる郷土資料室。和室は茶室の機能を備える。

火曜日及び祝日の翌日等休館。

電話：0774-88-5851



みょうらくじ

妙楽寺

信楽街道西の入口にあたる郷之口の寺院。大正時代の住職がお茶の歴史や宗円に関する著作を残し、本堂には宗円やお茶の歴史にまつわる人物の肖像画が展示されている。境内には宇治田原を訪問した与謝蕪村の句碑が建つ。

電話：0774-88-4118



茶園 写真は大山集茶園

新茶の季節に覆いがないのは煎茶用の茶園。きれいな茶園の風景を撮影するのに最適なのは、二番茶収穫後の8月くらい。

町内の茶園は小規模なものが多いが、近年は近代化・効率化を図るため大規模集茶園が造成されている。

お茶に関する文化・伝承

宇治田原焼

桃山末～江戸初期、宇治田原の奥村治郎右衛門が茶器を作り、宇治の朝日焼の祖となったといわれる。しかし、その窯跡や治郎右衛門については不明な点が多く、宇治田原焼とされる作品もわずかししか伝世していない「まぼろしのやきもの」。

独楽庵

千利休が豊臣秀吉から長柄の橋杭を拝領し、「宇治の田原」に作ったという茶室。その後転々と場所を移し松江藩主松平不昧の所有となった。「宇治の田原」とは宇治田原であるという説があり、町内の岩山地区でも茶室があったという伝承がある。

茶摘み歌

昔、お茶の摘み子や焙炉師が各地を移動しながら作業中に歌った茶摘み歌や茶より歌が伝承されている。唱歌「茶摘み」の歌詞が宇治田原の茶摘み歌を基にしたという説があるが、その根拠は不明。

茶香服（ちゃかぶき）

南北朝時代から、お茶の産地を飲み当てる遊びが「闘茶」として武士や文化人らで流行し、賭け事として加熱したため、たびたび禁止されるほどだった。やがてお茶で「かぶく」ことから「茶かぶき」という名で一般に広まり、現在は玉露と煎茶を組み合わせる5種のお茶に花鳥風月客の名前を付けて飲み比べ、種類や産地を当てる方法で楽しまれている。

食生活

湯屋谷では、土用の丑の日あたりに焼いたうなぎの身にご飯をのせて熱い煎茶をかけた「うなぎ茶漬け」を作って食べた。

南地区などでは番茶を使った「茶がゆ」が作られていた。

宇治田原町役場



〒610-0289

京都府綴喜郡宇治田原町大字荒木小字西出 10

TEL:0774-88-2250 FAX:0774-88-3231

www.town.ujitawara.kyoto.jp/

「茶文化」でこのパンフのPDFデータをダウンロードできます

問い合わせ先

産業振興課(観光情報)

TEL:0774-88-6638(直通)

FAX:0774-88-3231(代表)

(電話でのお問い合わせは平日 8:30 ~ 17:15)

関係機関

宇治田原町教育委員会(郷土資料)

TEL:0774-88-5850

宇治田原町総合文化センター

お茶の資料室 10:00 ~ 17:00 無料

火曜日・祝日の翌日等は休館

TEL:0774-88-5851

宇治田原町商工会

TEL:0774-88-4180 FAX:0774-88-4678

ujidawara.kyoto-fsci.or.jp

JA 京都やましろ宇治田原町茶業部会

JA 京都やましろ宇治田原町支店内

TEL:0774-88-4319

JA 京都やましろ「宇治茶の郷」

田原小学校前

TEL:0774-88-2629

宇治茶の郷づくり協議会

(公財)京都府茶業会議所(宇治茶会館内)

TEL:0774-23-7713

www.ujicha.or.jp/sato/

永谷宗圓翁顕彰会事務局

TEL:0774-88-2224(谷村事務局長宅)

平成25年1月 発行：宇治田原町

編集：産業振興課

このパンフの紙面を無断で改変することを禁じます