

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書

宇治茶の文化的景観

Uji-cha Tea Cultural Landscape

京都府

宇治市

城陽市

八幡市

京田辺市

木津川市

宇治田原町

和束町

南山城村

改定版

2016年7月発行

概要版



宇治茶の文化的景観を
世界文化遺産に。

UJI-CHA TEA CULTURAL LANDSCAPE
AIMING FOR WORLD CULTURAL HERITAGE STATUS

世界に誇れる宇治茶の素晴らしさについて

京都府南部の山城地域は、中国から渡来したお茶を育み、長い歴史の中で、茶生産の技術的な革新により「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出しました。伝統の継承と技術革新を繰り返しながら日本のお茶の文化を支え、素晴らしい特有の景観を生みだすなど、まさに「日本茶のふるさと」であります。しかも、宇治茶は、何世紀にもわたって日本茶のトップブランドとして評価され、日本のみならず世界の喫茶文化の新たな展開にも貢献しており、日本の宝、世界の宝です。

この宇治茶の素晴らしさを日本や世界の人々に伝え、人類共通の貴重な宝として将来にわたって継承していくことを目的に世界文化遺産の登録に向けた取組を始めました。

これを契機として、山城地域を宇治茶の文化や歴史を切り口に、地域の魅力や資産、人材をネットワーク化することにより、多くの人が訪れる日本茶文化の一大拠点として創出していく「お茶の京都」の取組を地域の皆さんとともに進めています。

平成27年4月には、この山城地域の日本の喫茶文化をリードしてきた歴史や美しい茶畑の景観を通じたストーリーが「日本茶800年の歴史散歩」として日本遺産の第1号として認定され、今年4月は新たに4市町の構成文化財が日本遺産に加えられるなど、「お茶の京都」を構成する12市町村すべてが日本遺産の対象市町村に認定されたことから、平成29年度をターゲットイヤーに進めている「お茶の京都」の取組に一層の弾みがつくことを期待しています。

「お茶の京都」の展開、世界文化遺産登録の取組を通して、宇治茶が、伝統産業や日本文化と深く結びついた世界に誇る素晴らしいブランドであることを、日本だけではなく世界的な価値として発信していくためには、宇治茶の魅力や価値を大切に、地域ぐるみで行う景観保全や、その技術や文化を維持していくことが一番大切であり、その延長線上に世界文化遺産の登録があります。

今後、東京オリンピック・パラリンピックの開催など、海外からの観光客の増大も見込まれる中、山城地域を宇治茶の魅力を、体験し、味わっていただけるような地域として発展させていけるよう、皆さんのより一層の御協力を御願いたします。

contents

1	世界に誇れる宇治茶の素晴らしさについて	1
2	提案のコンセプト	2
3	「宇治茶の文化的景観」全覧図	3
4	構成要素ごとの特徴	5
5	緑茶生産の伝統と技術革新の歴史を伝承する物証として無二の存在	9
6	緑茶生産の歴史上の重要な段階を物語る景観の類型と特徴的な土地利用を代表する顕著な見本	11
7	抹茶、煎茶、玉露を生産することで日本の喫茶文化の形成に大きく寄与	13

宇治茶の文化的景観

Uji-cha Tea Cultural Landscape

本資産は、中国から受容した蒸し製法を含む茶の生産法をもとに覆下栽培と宇治製法（青製煎茶製法）という新たな生産技術により、世界にない新しい緑茶、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」を生み出した技術革新を示す文化的景観である。約700年にも渡る宇治茶の生産法は、茶葉の栽培を行う覆下茶園及び露地茶園、荒茶製造を行う茶工場、仕上茶製造と合組を行う茶問屋からなる特有の景観を形づくり、今も進化を続ける。この生産法は、日本各地の茶産地に伝えられ、日本における茶生産の発展においても大きな役割を果たした。そのため、本資産は、世界及び日本における茶の歴史の理解のために欠くことができない重要な文化的景観である。

中国を原産地とする茶は、人類が利用しはじめてから約2000年の歴史を有し、今日全世界で親しまれている保健飲料であり嗜好飲料である。日本には、中国への留学僧や商人によって、9世紀前期までに伝えられたとされ、健康によいとして独自の喫茶文化を生み出した。

京都府南部の山城地域における茶の生産は14世紀前期までさかのぼり、中国の宋から蒸し製法をはじめとする茶の生産法が伝わった。以降、政治と文化の中心地であり茶の大消費地でもある京都の近郊という好立地にあることから、水運を利用して大都会ならではの豊富な下肥や、菜種油粕などの肥料が入手しやすい環境にあるとともに、茶の栽培に適した自然条件にも恵まれ、伝統の継承と技術革新を繰り返しながら、遅くとも15世紀中期までには日本を代表するトップブランド「宇治茶」の産地として知られるようになった。その後、その地位に甘んじない茶業者の努力により、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」という新たな日本特有の茶を生み出し、今日までその地位を保ち続けている。

その結果、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した平地のみならず丘陵や河川敷に展開される覆下茶園や傾斜地に展開される山なり開墾と呼ばれる露地茶園などの茶園と、茶農家と茶工場のある集落、水運など地の利を活かした茶問屋の町並みが形成され、現在に至るまで受け継がれている。本資産は、このような複数の茶種の生産により形成される多様な茶園と茶生産関連施設等を構成資産とすることから、その内容はシリアルプロパティ（複数の遺産を同じ歴史や文化群のまとまりとして関連付け、全体で価値を有するもの）となる。

また当地域において、「抹茶」の生産は「茶の湯」を、「煎茶」、「玉露」の生産は「煎茶道」という喫茶文化を支え続けている。その一方で「煎茶」の生産は、急須で茶を淹れるという「日常生活に根付いた喫茶文化」を一般化させた。このように当地域では、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」を生産することにより、国民諸階層を対象とした緑茶の喫茶文化の形成に大きく寄与している。

「宇治茶の生産景観」は、「緑茶生産の伝統と革新の歴史」、「緑茶生産の歴史上の重要な段階を物語る景観の類型」、「緑茶生産を特徴づける土地利用」、「喫茶文化との関連」という点において、緑茶として独自の発展をとげるとともに、喫茶文化の形成にも寄与した緑茶生産の歴史・文化を雄弁に物語る無二の茶の文化的景観である。



平地のみならず丘陵や河川敷にも展開される「抹茶」「玉露」を生産する覆下茶園

傾斜地に展開される「山なり開墾」と呼ばれる「煎茶」を生産する露地茶園

水運など地の利を活かした茶問屋の町並み

伝統的民家と茶工場が残る集落

「宇治茶の文化的景観」全覧図





至 三重

南山城村

木津川の上流に、京都市内屈指の標高を活かした縦畝に代表される茶園が大規模に展開する。

田山

今山

童仙房

高尾

原山

釜塚

撰原

木津川

和束町

丘の頂部まで駆け上がるような広大な山なり茶園が見る者を圧倒する。

石寺

至 奈良

木津川市

輸出茶の集積地として栄えた上粕の茶問屋街が水陸交通の要所に形成されている。

上粕

日本茶の源となる3種の茶（抹茶、煎茶、玉露）はすべて、京都府南部の山城地域の限られた領域において発祥したものである。その発祥の歴史とその後の展開過程は、地区によって異なる茶生産景観の多様性として刻み込まれている。そしてその多様な景観は、地形・地質と水系によって相互に関連性を持っている。自然、歴史、生業の要素が一体をなしたものとして、日本茶のふるさとの景観は比類なき価値を持っている。

宇治市域

宇治茶の歴史が、宇治川を中心として形成された風土の中に体现された文化的景観



覆下茶園の景観（白川）

中宇治

長い歴史を持つ抹茶生産の中核をなす市街地です。宇治橋通りを中心に、戦国時代からの宇治茶業を取り仕切った茶師の旧宅や茶問屋、茶農家が立ち並び、茶の製造と販売をおこなう茶業街を形成しています。市街地の裏手にはかつては扇状地の地形を利用した覆下茶園が広がっており、現在も市街地内や宇治川河川敷、段丘上などに茶園が営まれています。

白川

中宇治から山一つ隔てた谷筋に展開する茶生産集落です。12世紀初頭に創建された白川金色院を中心に、16の坊が営まれた地で、これらと入れ替わるように、江戸時代に茶生産集落が発達しました。谷筋を埋めるように覆下茶園が広がっています。



拝見窓が復元された茶問屋



宇治川河川敷の覆下茶園



白川の集落景観

城陽市域・八幡市域

河川敷近くの集落内には茶工場建築物も点在し、自然（河川）と生業、生活が密接に関連する文化的景観

城陽市域



木津川河川敷に広がる覆下茶園



上津屋の集落

上津屋（城陽市）

上津屋・野尻・岩田（八幡市）

19世紀以降、木津川河川敷に拡大した覆下栽培の典型例です。河川敷の平坦な砂地を利用し、伝統的な本簀及び寒冷紗による覆下茶園で生産される砂混じりの土で育ったお茶は、直根が地中深く入り松のような濃い緑になります。（このようなてん茶（抹茶）の色を「松の緑」といい、浜茶と呼ばれています。）

木津川沿いは、洪水時に上流から流されてきた土が柔らかい層を作るため、根がはりやすく、水はけがよいので茶の栽培に適しています。

八幡市域



上津屋の覆下茶園



寒冷紗の覆下茶園

京田辺市域

丘陵頂部には京都府南部の山城地域を代表する古墳が位置しているなど
自然・歴史・生業の各側面で特徴的な要素を備えた、小規模ながら明瞭な文化的景観



丘陵の上に集落、斜面に茶園が広がる飯岡地区



飯岡集落内の茶工場建造物



丘陵を活かした土地利用

飯岡

河川沿いの独立丘陵という独特の地形を巧みに利用して、茶園や果樹園、竹林と集落が丘陵を覆い尽くすように展開しています。丘陵にある竹林は玉露生産に不可欠な覆棚をつくる材の供給地となっており、生業に不可欠な場所でした。茶生産をはじめとした複合的な農業が展開することで、独特の景観を生み出しています。

宇治田原町域

自然条件を活かしつつ、生産と流通に独特の個性をもつ文化的景観



大福谷の宇治田原の茶発祥の地



永谷宗円生家



奥山田の集落



湯屋谷集落の景観



郷之口の茶問屋

湯屋谷

永谷宗円等が「青製煎茶製法」を開発したと伝えられる地。江戸に販路を開いたため、谷深い地ながら茶問屋が並ぶ特異な集落形態が見られます。

奥山田

昔ながらの水田と茶園を併せ持つ素朴な集落景観と、急勾配の集団茶園を有する地域です。

郷之口

信楽街道と田原川が交わる物流の要所に位置する郷之口には、うなぎの寝床状の敷地が並び城下町由来の都市構造を基盤として、茶問屋街が形成されています。

和東町域

集落と茶園の織りなす良好な文化的景観
伝統的民家に加え茶工場が多く残り、宇治茶の生産集落としての特徴をよく示し、
宇治茶の生産集落を代表する地区



石寺の山なり茶園



釜塚の山なり茶園



原山の山なり茶園



湯船集落と茶園

撰原の山間の茶園

はら やま

原山

原山は、背後に標高682mの鷲峰山が控える集落です。中世山岳寺院を代表する金胎寺が位置し、山頂には正安2年（1300年）の銘をもつ宝篋印塔があります。金胎寺の活動のなかで、原山は和東のなかでもっとも早くから茶がもたらされたと考えられています。集落周辺には、見事な山なり開墾の茶畑が広がり、集落内には茶工場も見受けられます。

かまつか

釜塚

釜塚では、集落背後の急傾斜の山が頂まで茶畑として開墾された、独特の景観が見られます。山裾に茶農家等が密集する集落の中には、茶工場も点在しています。

いし たら

えり はら

石寺・撰原

和東川を挟んで立地する石寺と撰原ですが、茶畑は谷底を通る主要道からは見えません、集落に上がっていくと、とても想像もできないような素晴らしい茶畑景観が広がります。

ゆ ふね

湯船

湯船地区では、林業、稲作、茶業の3つの生業が展開してきました。伝統的民家や茶工場を営む集落景観がよく残されており、宇治茶の生産集落を代表する地区となっています。外での農作業にあわせて雪隠や井戸屋形が屋敷の周囲に配置されているのも特徴です。

南山城村域

明治以降における宇治茶生産の歴史と独特の風土が織りなす文化的景観



田山の集団茶園



田山の集落と茶園



童仙房の茶園景観



高尾の茶園と集落



今山の茶園

たやま 田山

名張川の東側に位置し、緩やかな丘陵に多くの谷筋が入る地形に茶生産景観が広がります。集落、水田と茶園がまとまりをなす伝統的茶園景観に加え、集落から離れた山間に大規模な縦畝の茶園が広がる集団茶園も見られます。

たか お 高尾

名張川の西側に位置する、標高の高い丘陵上に開かれた茶生産集落です。急勾配の斜面に、南山城特有の縦畝茶園が広がります。岩が多い地質の影響から、所々に茶園から岩が露出する光景も見られます。

どう せん ぼう 童仙房

南山城村の北端に位置する、京都府南部で最も標高の高い地区で、明治期に新しく開拓された村です。戦後にも大きく開拓され、独特の茶園経営がなされてきました。

いま やま 今山

昭和44年の高山ダム建設に伴う新たな造成地で、木津川右岸の丘陵地に位置します。他に見られない平坦な茶園が広がります。

木津川市域

自然、歴史、生業に特徴的な要素を備える文化的景観



焼杉板で囲まれる路地空間



大正期建築の茶問屋



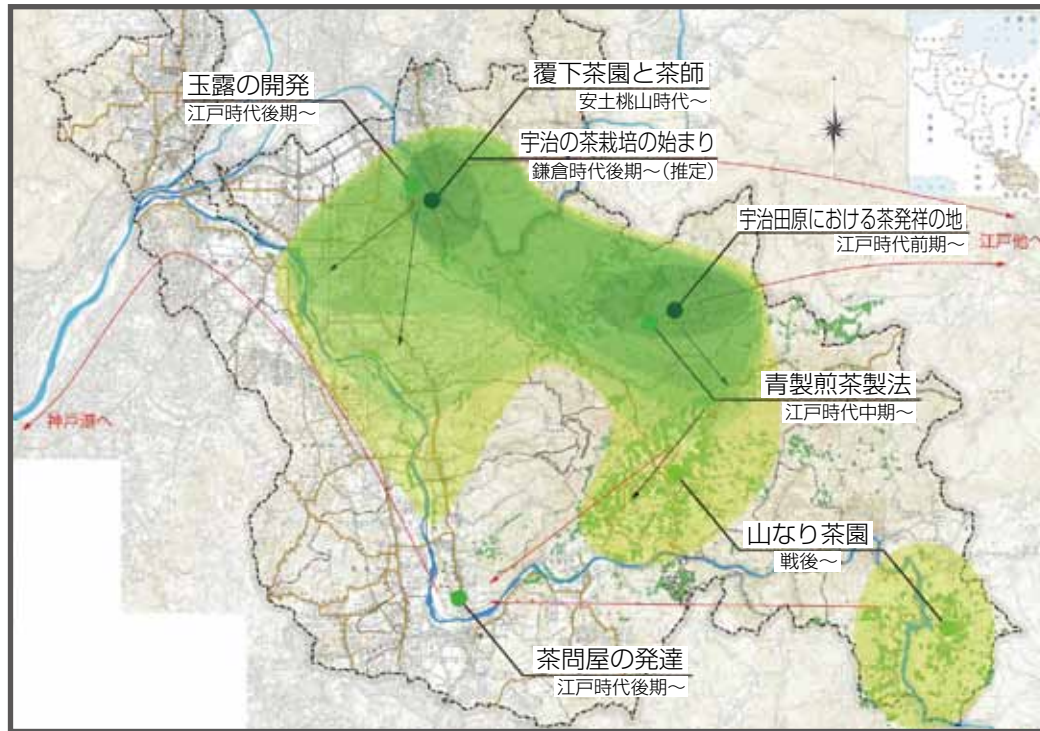
江戸時代後期建築の茶問屋

かみ こま 上狛

木津川水運を利用した交通の結点である地の利を活かした茶問屋街が形成されています。綿業を商っていた家々が、幕末から煎茶の輸出拡大にともない、順次茶問屋へと転換し、発展したもので、奈良街道に沿って広い間口を有する茶問屋が建ち並び通り景観を見せます。

緑茶生産の伝統と技術革新の歴史を伝承する 物証として無二の存在

緑茶が中国から日本に伝えられて以降、京都府南部の山城地域では栽培・製法・加工において独自の工夫をこらし、緑茶を進化させてきました。当地域では、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」といった多様な茶種の生産が行われており、それらの栽培法や加工法を反映した多様な茶園と茶生産に適合した施設を含む集落や地の利を活かした茶問屋の町並みを見ることができます。本資産は「緑茶生産の伝統と革新の歴史」を最も良く表しており、緑茶として独自の発展をとげた生産の歴史とそれに関わる多様な喫茶文化を物語る上で、他に例を見ない重要な遺産です。



茶生産景観の領域的な広がり、日本茶の源となる抹茶、煎茶、玉露の発祥に伴うインベーション、そして茶の販路拡大の歴史的展開と対応

- 抹茶の原料となる碾茶栽培のための覆下茶園は宇治で発祥し、後、玉露の発明とともに木津川沿いへと展開
- 煎茶は宇治田原町湯屋谷に始まり、宇治製法（青製煎茶製法）の発明、江戸への販路拡大とともに、和束町へ、そして幕末の輸出開始とともに南山城村へと広がり、さらに木津川市上粕に茶問屋街が形成
- 第二次大戦後の増産期には、生産の合理化と機械化の進行の過渡期的な状況下で山なり茶園が急拡大



世界に類を見ない覆下茶園



日本特有の「煎茶」を生み出した
手もみの青製煎茶製法



400年の伝統を守る、
自然仕立ての本質茶園の手摘み

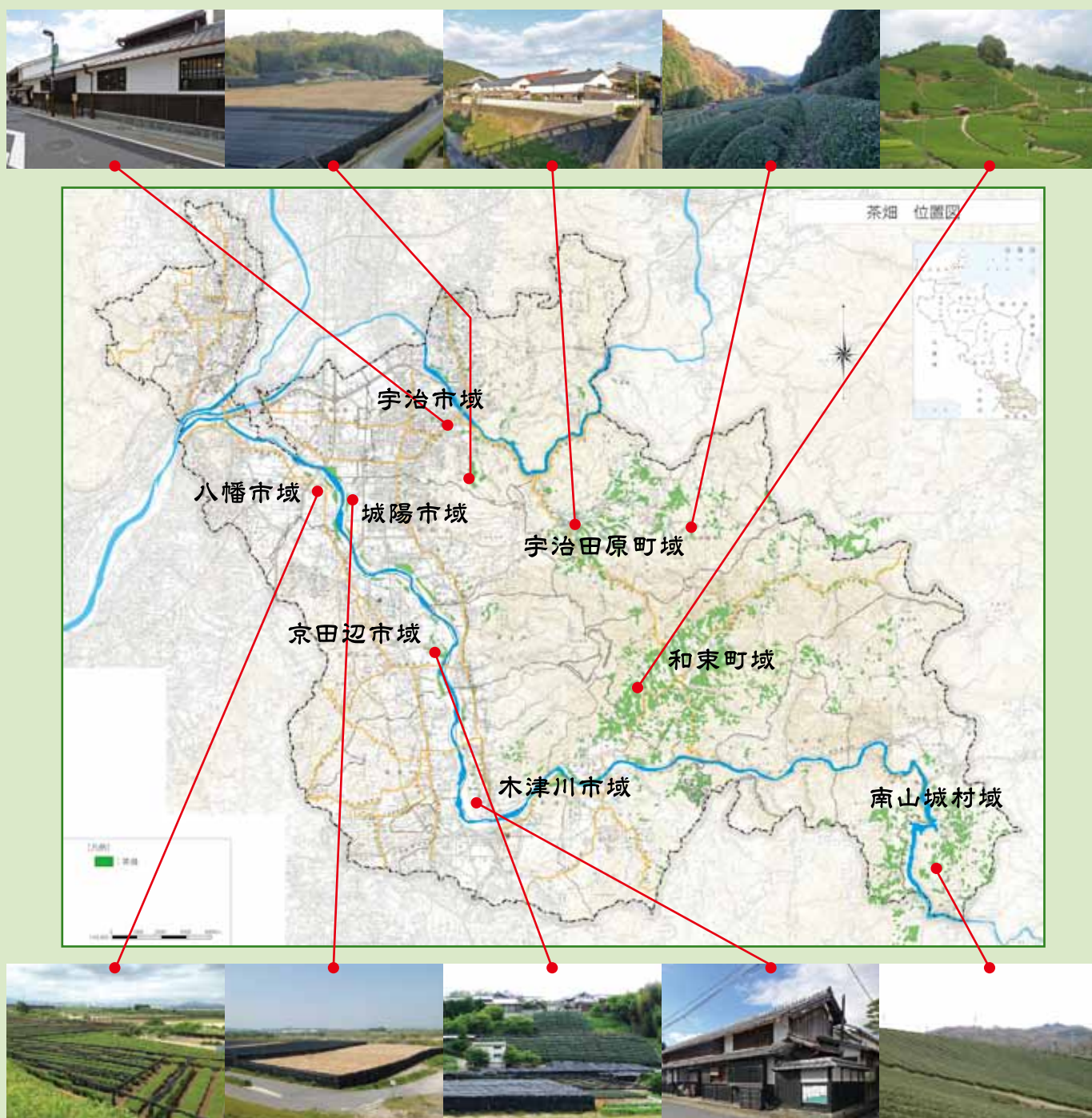
宇治茶の歴史と発展

時代	山城の歴史		宇治茶の歴史	
平安時代 (794年～1185年)	1053 1102 1107	平等院鳳凰堂建立 白川金色院建立 浄瑠璃寺九体阿弥陀堂建立	815	唐から蒸すなどして不揉製で、煎茶法で飲む茶が伝わる【お茶を煮出して飲む文化】 山城を含む畿内などに茶を植え、これを献上することを命ず (『日本後紀』【お茶が登場する日本最古の記録】) 平安京大内裏茶園の茶を宮廷法会「季御読経」で使用
鎌倉時代 (1185年～ 1333年)	1222	海住山寺慈心、瓶原大井手を開削すると伝える		宋から蒸製で不揉製、点茶法で飲む茶が伝わる 【お茶をお湯にとかして飲む文化】 梶尾で茶の栽培開始 宇治で茶の栽培開始
南北朝時代 (1334年～ 1392年)	1331	元弘の乱、笠置寺を消失する	1343 1374	闘茶（茶かぶき）が流行 宇治茶を贈答用に使う (「信秋記」【宇治茶の初見史料】) 少なくとも鎌倉時代末期までには宇治で茶の栽培が始まっていることが推定できる
室町時代 (1393年～ 1573年)	1428 1481 1485	正長の一揆起こる 一休宗純没する 山城国一揆起こる	1476 頃 16世紀初 16世紀後半	宇治の茶が梶尾茶とともに天皇や将軍家が愛飲するトップブランド茶となる 「無上」「別儀」という初期ブランド茶が誕生 【宇治茶師が宇治郷を中心として広く分布する茶園を経営し、常によりよい商品を開発】 茶の湯の登場 宇治七名園の成立 覆下茶園の出現（宇治市） 中宇治に、茶の湯で使用する茶をつくる、宇治茶師の屋敷街が形成される
安土桃山時代 (1573年頃～1603年)	1573 1582	織田信長、宇治槇島に足利義昭を降す。室町幕府滅亡 本能寺の変、山崎の合戦	1577 1584 1587	ポルトガル人宣教師・ジョアン・ロドリゲス著『日本教会史』において宇治の覆下茶園の様子を記載 豊臣秀吉 宇治郷に対して「禁制」を出し、その特権を認める 豊臣秀吉 京都北野で大茶会を催す 茶の湯の大成（千利休）
江戸時代初期 (1603年～1691年)	1639 1663	松花堂昭乗没する 隠元、宇治に万福寺を開く	1632 1654 1690	お茶壺道中が制度化される（約250年間、幕末まで続く） 【宇治茶師は、合組とよばれるブレンドを行うなどの創意工夫を凝らし、京都をはじめとする茶人の好みに合わせた茶をつくる】 明から釜炒りで揉み製、淹茶法で飲む茶が伝わる 【お茶をお湯にひたしてエキスを飲む文化】 ドイツ人医師・ケンペル著『日本誌』に宇治茶のことが記載される
江戸時代中期 (1692年～1779年)	1712	木津川大洪水	1735 1738	売茶翁 京の東山に通仙亭という茶店を設ける 【文人や知識人に煎茶趣味が流行するきっかけ】 宇治製法（青製煎茶製法）を発明（宇治田原町） 江戸で煎茶 大流行 幕末までに、全国に宇治製法が普及する
江戸時代後期 (1780年～1867年)			1835 1859 1867	茶園造成が行われるなど煎茶の産地が広がる 玉露を開発（宇治市） 覆下栽培が木津川沿いの河川敷や丘陵にも拡大 横浜開港（日本茶輸出が始まる） 木津川沿いの上粕に宇治茶の集散地となる問屋街が形成される 神戸開港 【宇治茶、主要輸出商品として外貨獲得に貢献】 【茶問屋が輸出発信基地】
明治時代 (1868年～1912年)	1870 1876 1901	童仙房開発始まる 官営鉄道（現JR）京都大阪開通 木津農学校開校		山なり茶園の開墾（煎茶の生産体制の強化） 女子教育の一環に茶道が取り入れられる 輸入から国内販売に転じたことにより、宇治茶が一般家庭に普及する

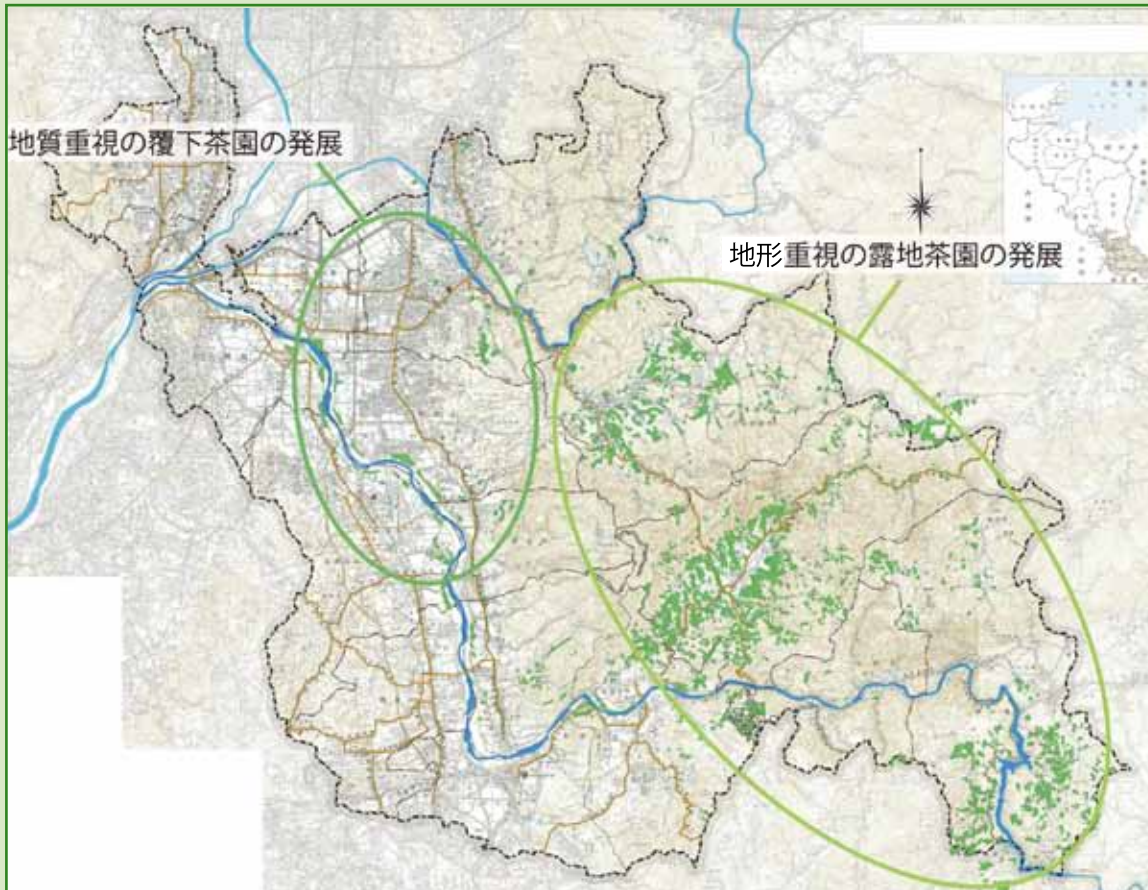
緑茶生産の歴史上の重要な段階を物語る 景観の類型と特徴的な土地利用を代表する顕著な見本

京都府南部の山城地域では、茶の湯に使用される「抹茶」、今日広く飲まれている「煎茶」、高級茶として世界的に知られる「玉露」の生産法が開発され、その技術は当地域から日本各地へ広がり、現代の日本における緑茶製法の主流となっています。本資産は、比較的小規模ながら、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した覆下茶園や山なり開墾と呼ばれる独特な露地茶園などの茶園と茶生産に適した施設を含む集落の集合であり、「緑茶生産の歴史上の重要な段階を物語る景観の類型」を最も良く表しています。

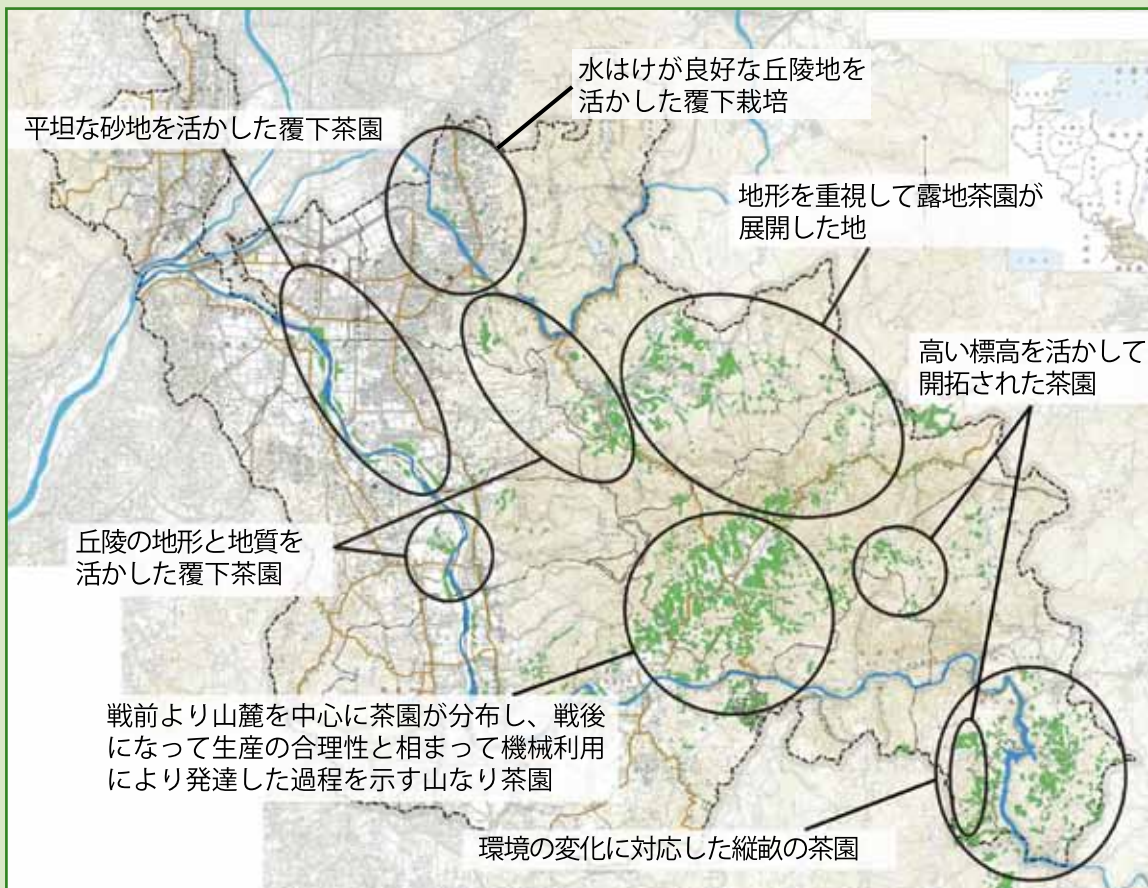
また、山城地域では、栽培・製法・加工という緑茶生産技術の革新の歴史が繰り返され、その結果、茶の生産地は平地のみならず丘陵や傾斜地、河川敷にも広がりました。本資産は、多様な土地を利用した茶園と茶生産に適した施設を含む集落、水運利用など地の利を活かした茶問屋の町並みなど気候や地形・地質といった自然条件及び茶生産のイノベーションと販路拡大の歴史的展開に対応して形成された「緑茶生産を特徴づける土地利用」を良く示しています。



■ 覆下茶園と露地茶園の発展



■ 各地域の茶園の特性



抹茶、煎茶、玉露を生産することで 日本の喫茶文化の形成に大きく寄与

約500年前にはじまり京都を中心に展開された「茶の湯」は、今日、日本を代表する伝統文化として国際的にも広く知られています。茶の湯で飲用される「抹茶」は、16世紀後期から19世紀後期まで宇治茶師のみが生産を認められ、茶の湯を大成した千利休も宇治で生産された「抹茶」を第一とするなど、「茶の湯」を支え、「茶の湯」は宇治で生産された抹茶を支えるなど密接にかかわり合いながら発展してきました。今日でも、茶の湯に使用される「抹茶」のほとんどは京都府南部の山城地域で生産されています。

また、山城地域は、「煎茶」、「玉露」の中心的生产地として「煎茶道」を支え続けてきました。その一方、煎茶は、急須で茶を淹れるという「日常生活に根付いた喫茶文化」を発信し、一般に広めた結果、家庭や職場、そして日本国内においてどこでも飲むことができる「暮らしのなかの飲み物」となるなど、**国民諸階層を対象とした喫茶文化の形成に大きく寄与**しています。



世界に類を見ない
技・味・文化「抹茶」



濃茶



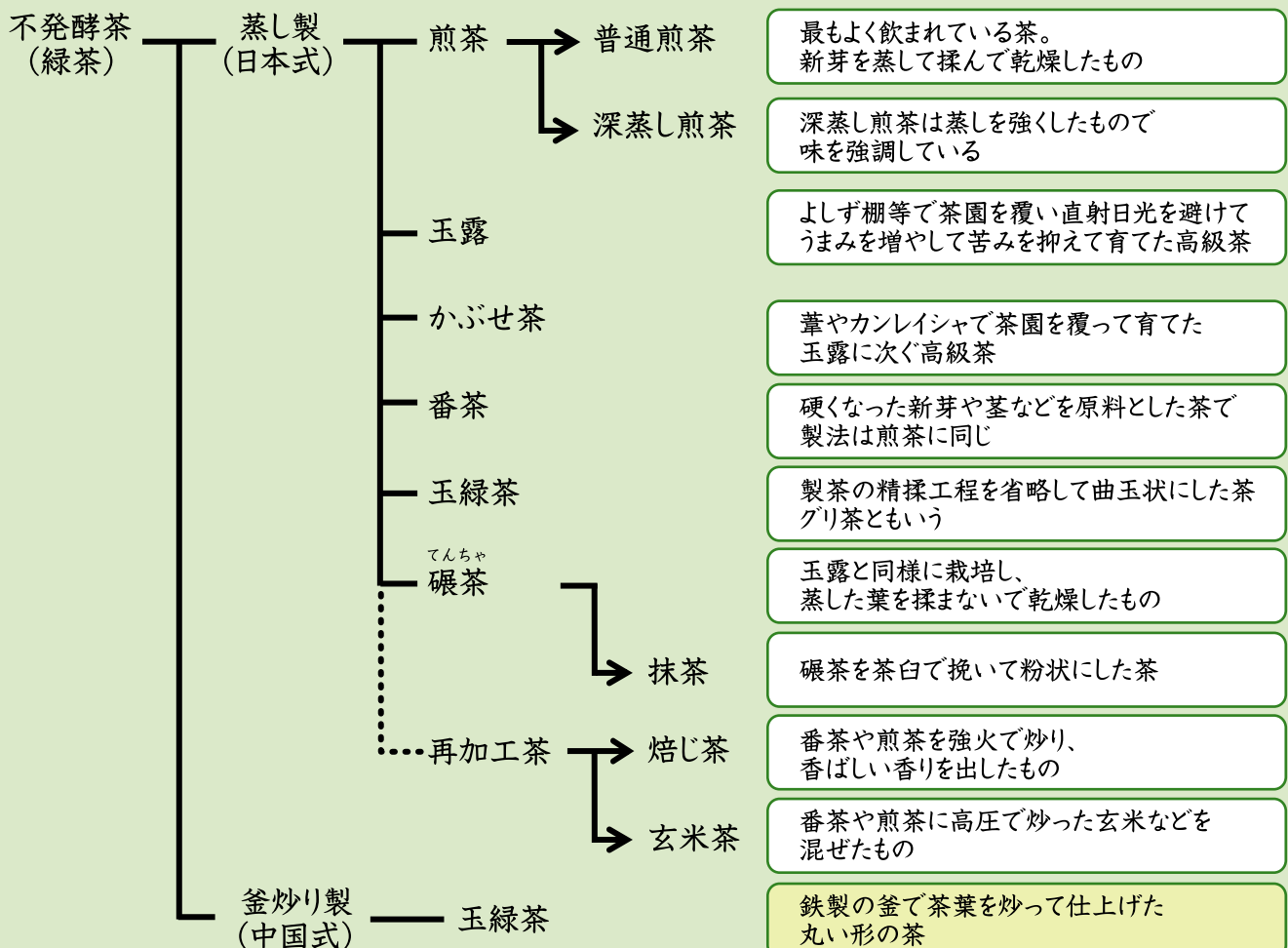
薄茶



煎茶

玉露

■ 日本茶の種類・分類



※出典：平成 25 年版 茶関係資料（公益社団法人日本茶業中央会：平成 25 年 6 月）を元に作成

お茶のおいしい淹れ方

出典：「宇治茶大好き」京都府茶協同組合

抹茶



用意するもの

- 抹茶茶碗・茶筴・ふるい
- 茶杓又は計量スプーン
- 湯冷まし又はマグカップ



抹茶を点てる前にふるいにかけると、きれいに点てられます。

- 1 茶碗に抹茶を茶杓で2杯、約1.7g入れます。



- 2 茶碗に3分の1位。湯温80℃前後のお湯(70~80cc)を注ぎます。

茶筴で点てる時には、まず利き手ではない方の手を、抹茶碗が滑らないようにささえ、利き手は、人差し指と中指と親指の3本で茶筴の竹の部分握ります。はじめは底の抹茶をお湯になじむようにゆっくり混ぜます。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、静かに茶筴を引き上げます。



<できあがり>

- 3 抹茶の表面が、クリームのようにキメが細かく泡立てばできあがりです。

煎茶



用意するもの

- 急須・茶碗
- 湯冷まし又はマグカップ
- 大さじ又は計量スプーン

- 1 沸騰したお湯180ccを3人分(60cc)に分けて茶碗に注ぎ、約70~80℃になるまで冷まします。湯温は、湯冷まし又はマグカップを使って冷まします。



湯温は器を移すたびに、約5~10℃下がります。

*1人でお飲みになる場合はお湯60cc

- 2 急須で茶葉に大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。

*1人でお飲みになる場合は茶葉5g

- 3 湯冷ました茶碗のお湯約70~80℃を急須に入れます。



- 4 ふたをして茶葉の浸出を待ちます。急須の中で、茶葉がお湯を吸って、黄緑色に変化していきます。出し頃は45秒~1分位です。



- 5 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして、濃さが均一になるようにします。

最後の一滴まで絞りきってください。二煎目以降は、お湯の温度を少し上げて待つ時間を短くし、絞りきってください。



<できあがり>

玉露



用意するもの

- 急須・茶碗
- 湯冷まし又はマグカップ
- 大さじ又は計量スプーン

- 1 沸騰したお湯60~70ccを湯冷ましから急須に入れます。



さらに茶碗に注ぎ、約40℃(人肌程度)~60℃になるまで冷まします。

湯温は器を移すたびに、約5~10℃下がります。

*1人でお飲みになる場合はお湯20~30cc

- 2 急須で茶葉に大さじ山盛り2杯程度、10g入れます。

*1人でお飲みになる場合は茶葉5g



- 3 湯冷ました茶碗のお湯約40℃(人肌程度)~60℃を急須に入れます。



- 4 ふたをせずに、茶葉の動きを眺めてください。

*ふたをして茶葉の浸出を待つ淹れ方もあります。



- 5 お湯を注いで1分ほどすると茶葉がお湯を吸って、うす緑色に変化していきます。出し頃は1~2分くらいです。

- 6 お茶を急須から茶碗に回し注ぎをして濃さが均一になるようにします。

二煎目以降は、お湯の温度を上げて待つ時間を短くします。三煎目も十分おいしくいただけます。



<できあがり>



お茶の京都

29年度ターゲットイヤー

宇治市都市整備部歴史まちづくり推進課
Tel. 0774-22-3141 (代)

城陽市まちづくり活性部農政課
Tel. 0774-52-1111 (代)

八幡市環境経済部農業振興課
Tel. 075-983-1111 (代)

京田辺市経済環境部農政課
Tel. 0774-63-1122 (代)

木津川市マチオモイ部農政課
Tel. 0774-72-0501 (代)

宇治田原町建設事業部産業観光課
Tel. 0774-88-6638 (直)

和束町農村振興課
Tel. 0774-78-3001 (代)

南山城村産業生活課
Tel. 0743-93-0105 (直)

京都府農林水産部農産課
Tel. 075-451-8111 (代)
Mail nosan@pref.kyoto.lg.jp



京都府茶業会議所蔵 製茶図 (明治末頃)