

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



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

目次

1 提案のコンセプト	①資産名称	2
	②本資産の顕著な普遍的価値（OUV）	2
	③宇治茶の文化的景観の一体性	6
	④本資産の歴史と発展	8
2 資産に含まれる文化財	①整理票	16
	②構成要素ごとの位置図と写真	20
	③「宇治茶の文化的景観」構成資産位置図	32
3 保存管理計画	①個別構成要素に係る保存管理計画の概要、又は策定に向けての検討状況	34
	②資産全体の包括的な保存管理計画の概要、又は策定に向けての検討状況	35
	③資産と一体をなす周辺環境の範囲、それに係る保全措置の概要、又は措置に関する検討状況	35
4 世界遺産の登録基準への該当性	①資産の適用種別及び世界文化遺産の登録基準の番号	38
	②真実性／完全性の証明	39
	③類似遺産との比較	41
参考資料		46

宇治茶世界文化遺産登録に向けた提案書に係る取組経過

平成 23 年度	登録可能性から検討を始め、可能性ありと判断
平成 24 年度	抹茶、煎茶、玉露を生み出した生産の文化的景観に焦点
平成 25 年度	茶園や茶問屋街、集落を調査し対象地域を図示 世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書 『日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」』をとりまとめ
平成 26 年度	文化的景観の特徴を調査し、文化的景観の特性を概説する 全覧図と法制度の区域の範囲案を図示
平成 27 年度	海外調査により緑茶史における価値付けと先進地の保全のしくみを取りまとめ 提案コンセプトを「宇治茶の文化的景観」に改定
平成 28 年度	顕著な普遍的価値を検討

宇治茶の素晴らしさを世界に



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、世界の宝であります。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、多くの人々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、平成 28 年 4 月には新たに 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ました。これを地元の皆さんとともに、大きなチャンスと受け止め、世界遺産登録への弾みがつくことを期待しています。

今年は「お茶の京都」のターゲットイヤーです。「Discover Premium Green」のコンセプトの下、「宇治茶の価値再発見」、「茶文化情報発信」、「茶産業創造支援」の三つをテーマに「お茶の京都博」を 1 年を通して開催し、宇治茶や地域の魅力を磨き上げ、日本全国そして世界に京都文化と宇治茶の魅力を発信することによって、さらなる賑わいの創出と、地域振興につなげたいと考えております。

「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して、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ると考えておりますので、皆さんのより一層の御協力をお願いいたします。

2017 年（平成 29 年）5 月

京都府知事 山田 啓二

1 提案のコンセプト

1 資産名称

宇治茶の文化的景観

Uji-cha Tea Cultural Landscape



2 本資産の顕著な普遍的価値(OUV)

- ア 「抹茶」「煎茶」「玉露」に代表される日本の緑茶は、中国では途絶したとみられる「蒸し製法」と粉末茶に湯を注いで飲む喫茶法及び茶を湯に浸してエキスを飲む喫茶法が、京都府南部の山城地域で生まれた「覆下栽培」と「宇治製法」という生産技術によって日本独自の緑茶へと進化したものである。宇治茶の文化的景観は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源であり、その伝統的な生産のあり方が現在に継承されている。
- イ 宇治茶の生産は、山城地域の自然環境条件を活かしつつ、日本独自の生産技術及び流通・消費条件によって、茶園、茶工場、茶問屋等からなる独特の土地利用と景観を形成している。その土地利用と景観は、生産に関わる技術革新と合理化により、有機的に進化を遂げつつ現在に継承されており、日本の緑茶生産に関わる土地利用と景観を代表する例である。
- ウ 宇治茶は日本人の日常生活の喫茶文化として根付くとともに、「茶の湯」「煎茶道」という社会的、文化的、思想的に強い影響力を持つ固有の喫茶文化の形成に寄与してきた。

以上のように「宇治茶の文化的景観」は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源とその生産方法の継承、その生産に関わる土地利用と景観の代表例、喫茶文化への寄与、の各点において顕著な普遍的価値を有する資産である。



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

(説明)

ア 日本の緑茶は、紅茶や烏龍茶のような酸化酵素による発酵茶に対して、これを加熱により止めた不発酵茶を代表するもので、茶の原産地である中国から、留学僧や商人により、9世紀前期及び12世紀後期、17世紀中期までに伝えられたものを起源とする。中国から「蒸し製法」すなわち摘採茶葉の酸化発酵を止め、焙炉で乾燥する緑茶の製法、そして、お茶を煮出して飲む煎茶法と露地栽培の粉末茶に湯を注いで飲む「点茶法」の二つの喫茶法とが伝えられ、現在に至るまで日本の緑茶の基本的な製法・喫茶法として継承されているが、これらのうち「蒸し製法」及び「点茶法」は中国ではほぼ途絶えており、それらを伝えて独自の発展をした希少な例である。

現代の日本の緑茶を代表する「抹茶」「煎茶」「玉露」は、中国より伝来した茶の製法を元に、「宇治茶」の生産地である京都府南部の山城地域で生まれた生産技術によって日本固有の茶に生まれ変わったものである。山城地域における茶の生産は14世紀前期までさかのぼる。政治と文化の中心地であり、茶の大消費地でもあった首都京都の近郊という立地条件と、茶の栽培に適した自然条件から、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」の生産地として知られるようになった。この地において、16世紀初期に茶園を稲藁等で覆い、日光を遮蔽する覆下栽培が発明されて日本固有の「抹茶」が生まれると、16世紀後期より「抹茶」は宇治近郊で独占的に生産されていった。

17世紀中期、中国からもみ茶製の葉茶を湯に浸してエキスを飲む淹茶法が伝えられ、18世紀には焙炉上で茶を手揉みしながら乾燥させる「宇治製法(青製煎茶製法)」が編み出されて色・香・味ともに優れた日本固有の「煎茶」が誕生した。そして、19世紀に覆下栽培と宇治製法が結びつけられて最高級の煎じ茶である「玉露」が生み出された。

これらの生産技術は、19世紀後半以降に日本全国に広がり、日本の緑茶の基本製法となった。宇治茶の生産地では、伝統的な生産技術が現在に継承され、日本の緑茶の中でも特に上質な茶が生産されている。

宇治茶の文化的景観は、中国で途絶したと見られる製法と喫茶法を伝承しつつ国内で新たに生み出された生産技術により誕生した日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源であり、その伝統的な生産技術を伝承する資産である。

イ 宇治茶の生産は、山城地域の自然環境条件を活かしつつ、日本独自の生産技術及び流通・消費条件によって、茶園、茶工場、茶問屋等からなる独特の土地利用と景観の形成を促した。山城地域は宇治川と木津川の2水系の上・中流域に位置し、これらの水系や起伏に富んだ地形を活かして茶園や茶生産者の集落が立地している。中流域の平地には、河川敷の地形を活かして「抹茶」及び「玉露」の生産のための「覆下茶園」が設けられる。上・中流域の山間地には、標高の高さと起伏に富む地形を活かして「煎茶」生産のための「露地茶園」が広がる。茶園近隣には茶生産者の集落が営まれ、河川による舟運の便のよい地に茶問屋街が形成されている。

宇治茶の独特な生産技術は、栽培方法では世界唯一の茶園形態である「覆下茶園」の景観を生み、製造方法では蒸した茶葉を揉みながら焙炉で乾燥させる「宇治製法」に必要な茶工場が茶農家と茶問屋の家屋景観に個性を与えている。

自然環境条件と伝統的な生産技術によって形成された土地利用・景観が継承される一方で、宇治茶生産の技術革新と合理化は絶え間なく続けられてきた。基本的な製法を維持した上で機械の導入等による生産合理化がなされ、それに対応して土地利用と景観は有機的に進化を遂げつつ現在に継承されている。

宇治茶の文化的景観は、日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観を代表する例である。

ウ 日本固有の喫茶文化の形成にも、宇治茶は寄与してきた。「抹茶」の存在は日本の精神文化を代表する「茶の湯」の大成を促し、「煎茶」や「玉露」は「煎茶道」の隆盛をもたらすなど、社会的、文化的、思想的に強い影響力を持つ固有の喫茶文化の形成を支え続けた。また、「煎茶」は18世紀以降、全国に普及し、日常生活に根付いた喫茶文化を一般化させることとなった。

国民諸階層を対象とした緑茶の喫茶文化の形成に、宇治茶は大きく寄与している。

「宇治茶の文化的景観」は、「日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源と伝統的な生産技術を伝承する証拠」、「日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観」、「喫茶文化の形成への寄与」という点において、世界及び日本における茶の生産と享受並びに文化形成における顕著な普遍的価値を有する資産である。

(說明)

日本的綠茶與含有酸化酵素的發酵茶的紅茶或綠茶不同，是利用加熱使茶不發酵的不發酵茶中的代表。日本茶的起源是從9世紀前期及12世紀後期至17世紀中期透過留學僧或商人從茶的原產地中國傳至日本。由中國傳來的「蒸製法」就是為了制止茶葉的酸化發酵，將茶葉放入焙爐中乾燥的綠茶製法，此外，有將茶煮沸飲用的煎茶法及將露地栽培的粉末茶加入熱水飲用的「點茶法」等兩種喫茶法傳承至今，為日本綠茶的基本傳統製法及喫茶法。其中的「蒸製法」及「點茶法」在中國幾乎已經失傳，此獨自發展出自己的文化是極稀少的例子。

现在的日本綠茶最具代表的「抹茶」「煎茶」「玉露」是由中國傳來的茶製法為基礎，在「宇治茶」的生產地京都府南部的山城地區裡發展出改變日本固有的茶的生產技術。山城區域的茶生產在14世紀前後大幅提升。在政治與文化的中心地，品茶的最大消費產地首都京都的近郊等好地點與擁有栽培茶的最適合的自然條件下，至15世紀中期為止成為日本代表的頂級品牌「宇治茶」的著名生產地。從此地開始，16世紀初期時將茶園上覆蓋稻草等覆蓋，避免日光直射的覆下栽培所發明出日本固有的「抹茶」，宇治近郊在16世紀後期開始獨自「抹茶」的生產。

17世紀中期，從中國傳來用熱水將揉製後的茶葉浸泡後飲用的淹茶法，18世紀誕生了利用焙爐上邊用手揉邊乾燥的「宇治製法（青製煎茶製法）」擁有優於以往的色、香、味的日本固有「煎茶」。接著，19世紀時，利用覆下栽培與宇治製法所連結製成的最高級煎茶「玉露」誕生了。

以上的生產技術在19世紀後半推廣至日本全國，成為日本的基本製法。在宇治茶的生產地區裡，這些傳統的生產技術到目前仍然被使用著，用來生產日本茶文化中的高品質的日本綠茶。

宇治茶的文化景觀裡，傳承著在中國已經失去的製法及喫茶法，及漸漸衍生出來的新的生產技術，進而誕生出日本綠茶的固有文化的傳統起源，此傳統的生產技術的資產。

宇治茶的生產是，活用山城地區的自然環境條件下，透過日本獨自的生產技術及流通，消費條件裡，茶園、茶工廠、茶批發等獨特的土地利用及景觀所促成。

山城地區位於宇治川及木津川兩個水系的上·中游，活用者水域及豐富的起伏地形成為茶園或著茶生產業者聚集的好地利。中流域的平的則是利用河川敷設置了「抹茶」及生產「玉露」的覆下茶園。上·中游流域的山間則是利用標高的高度與高低起伏豐富的地形的活用下設置了生產「煎茶」的露地茶園。茶園的附近則是聚集了利用船來運送茶葉的茶生產者們的批發商街。

宇治茶的獨特的生產技術，有世界唯一的栽培方式的茶園形態「覆下茶園」景觀，使用製造方法邊用焙爐乾燥邊手揉的「宇治製法」的茶工廠的茶農家與茶批發商的房屋景觀等賦予其個性。

繼承了由自然環境條件與傳統的生產技術所形成的土地利用、景觀等，持續不斷將宇治茶生產的技術革新及合理化，維持基本的製法為基準使機器的導入等使生產合理化，對於土地的利用及景觀也進化至有機化。

宇治茶的文化景觀是代表將特徵賦予日本綠茶生產的土地利用及景觀中最具代表性的例子。

日本固有的喫茶文化的形成中，宇治茶也佔了一部份。「抹茶」的存也促成日本的精神文化表的「茶之湯」集大成，「煎茶」或「玉露」也將「煎茶道」的繁盛等，強烈的影響並支持著喫茶文化中社會、文化、思想等形成。另外，「煎茶」也在18世紀以後，普及至全國，喫茶文化深根至日常生活中。

宇治茶在影響中日本國民各階層為對象的喫茶文化形成占有一席之地。

「宇治茶的文化景觀」是「日本綠茶的固有傳統文化起源及傳統生產技術傳承的證據」、「將日本綠茶生產賦予特徵的土地利用及景觀」、「賦予喫茶文化的形成」等項目，也是將茶的生產並享受其文化形成的顯著且擁有普遍價值的資產。

中国からの茶の伝来と日本での茶生産技術革新の展開

日本へは、大きく言って過去三度、中国から茶の生産方法・喫茶方法が伝えられた。
 現代の日本の緑茶の主力茶種「抹茶」「煎茶」「玉露」は、いずれも京都府南部の山城地域で発明された。日本は緑茶にかかわる歴史的な生産法や喫茶法を重層的に継承している。中国は新しい喫茶文化を發明してきたが、基本的には淹茶法以外は残っていない。
 中国では廃絶している喫茶文化が日本に残っている。

日本			中国			備考
時代	茶の生産法・喫茶法の歴史と発展		時代	茶の種類	淹れ方	
800年頃	唐風喫茶文化の受容	【生産法】不揉製 【喫茶法】煎茶法(煮茶法)：お茶を煮出して飲む	唐、宋 (618~1271)	固形茶 (抹茶にして使用) 散茶 抹茶	唐 煎茶法(煮茶法)：お茶を煮出して飲む	※唐代の固形茶：運搬の利便性が高く保存のきく固形の餅茶という緑茶であり、茶葉を蒸してからさまざまな手を加えて固形茶にしていた。
1200年頃	宋風喫茶文化の受容	【生産法】蒸し製で不揉製 【喫茶法】点茶法：粉末茶に湯を注いで飲む	宋 点茶法：粉末茶に湯を注いで飲む			
1500年代	抹茶の誕生(宇治)	覆下栽培によるてん茶(抹茶の原料)	元 (1271~1368)			
1654年	明風喫茶文化の受容	【生産法】釜炒りで揉み製 【喫茶法】淹茶法(泡茶法)：茶を湯に浸してエキスを飲む	明 (14C~17C)	散茶	淹茶法(泡茶法)：茶を湯に浸してエキスを飲む	
1700年代	煎茶の誕生(宇治田原)	露地栽培+宇治製法(蒸し製-揉みながら乾燥)	清 (17C~1911)			
1830年代	玉露の誕生(宇治)	覆下栽培+宇治製法				
現在	【生産法】釜炒り、蒸し製、湯通し 【喫茶法】煎茶法(煮茶法)、点茶法、淹茶法(泡茶法)		現在	【生産法】釜炒り 【喫茶法】淹茶法(泡茶法)		

中国での現地調査およびヒアリングの様子(2015年9月)



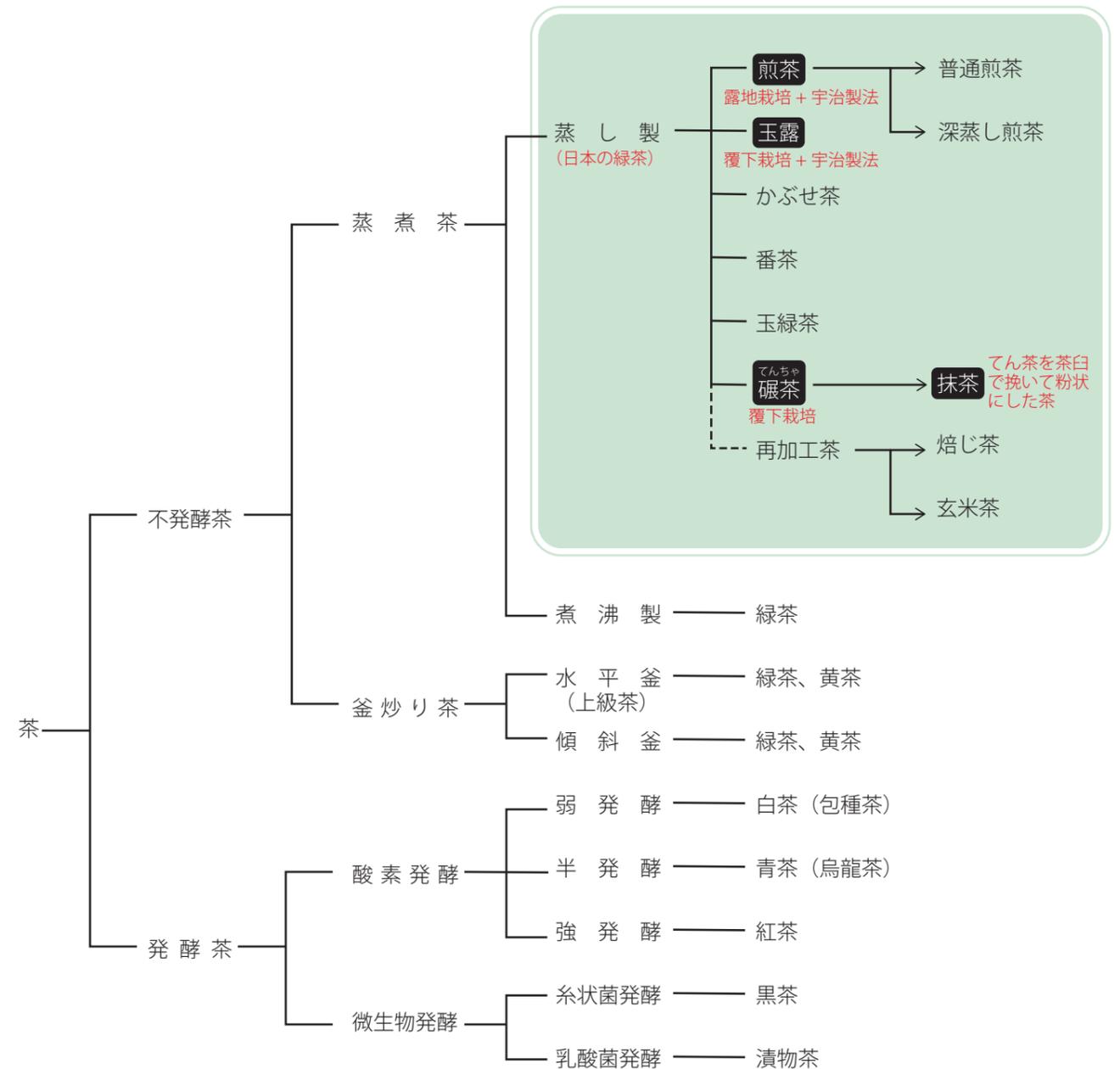
浙江大学



福清黄檗文化促進会

発酵の程度による茶の分類

日本の緑茶は、茶葉を蒸して発酵を止め、焙炉で乾燥する「蒸し製法」を現在に伝える世界で数少ない稀な例である。



※出展：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)、茶大百科 I (農山漁村文化協会：2008年3月)を元に作成

3 宇治茶の文化的景観の一体性

京都府南部の山城地域に広域に所在する宇治茶の生産地域は、淀川水系に属する宇治川と木津川という2つの河川により結ばれている。各生産地域は両河川によって削られた谷筋や高地に展開し、それぞれに固有の気象条件や地形・地質条件を持ち、個性のある茶を生産する。上流域では高度と深い谷筋が煎茶生産のための露地茶園と茶業集落の発達を促し、中流域では河川敷や平地部に碾茶及び玉露生産のための覆下茶園が展開した。両河川は舟運の動脈でもあり、川沿いに茶問屋街が形成されるとともに、神戸港などの輸出港への運搬にも利用された。山間部の谷筋同士は、峠道で結ばれるとともに、古くからの霊場である鷲峰山への参道によっても結ばれている。広域に広がる生産地は、水陸に引かれたいくつもの線によってお互いに結びつけられ、文化的景観としての一体性を形成している。



南山城村

木津川の上流に、京都府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

高尾

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。

宇治田原町

中世に遡る小規模で素朴な露地茶園や茶農家集落が開かれている。交通の要所である郷之口には茶問屋街があり、周辺には覆下茶園が広がる。

宇治市

宇治川が丘陵部を抜けて平地に出たところに広がるのが、中宇治の茶問屋街と覆下茶園である。背後の丘陵部の谷筋には白川の覆下茶園も控える。

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。

城陽市・八幡市

流れ橋で木津川兩岸を繋ぐ上津屋の覆下茶園が象徴的な景観を見せる。

京田辺市

独立丘陵に開かれた飯岡の覆下茶園が象徴的な景観を見せる。

4 本資産の歴史と発展

東アジア文化圏にある日本へは、過去三度、中国から茶の生産技術や喫茶文化が伝来した。この伝来・受容された技術は多様であるが、なかでも中国では途絶したとみられる、唐や宋の「蒸し製法」と「焙炉乾燥」、宋の「点茶法」を今に継承している。

これらの渡来文化をもとに、宇治茶の産地である京都府南部の山城地域では、近世に「覆下栽培」と「宇治製法」を生み出し、現代日本緑茶の代表的な種類である「抹茶」「煎茶」「玉露」を誕生させた。このような宇治茶における多様な生産技術の受容と展開は、生産される茶の種類によって、「覆下茶園」と「てん茶工場」、「露地茶園」と「揉み茶工場」、「覆下茶園」と「揉み茶工場」、及び「産地問屋街」という多様な構成要素から生産景観を生み出している。

この生産景観は、技術の革新とともにそれらは有機的に進化を遂げており、現在も当地域では生産が行われている。



宇治茶の生産景観の進化の展開

中国からの茶の生産方法・喫茶方法の伝来：9世紀

日本における茶の伝来は平安時代9世紀初めで、渡来人や遣唐使等により中国からもたらされて茶の栽培が始まった。嵯峨天皇の命により平安京大内裏に茶園が設けられ、京都近郊の寺院でも栽培され、煮出して飲む煎茶法が、寺院と朝廷に受け入れられ、供物や饗応、接客、薬用等、茶を多目的に使用してきた。

(第1回目の伝来) 800年頃 唐風喫茶文化	【生産法】不揉製 【喫茶法】煎茶法(煮茶法)：お茶を煮出して飲む
---------------------------	-------------------------------------

宇治茶生産の開始と展開—「抹茶(覆下栽培)」：12世紀以降

12世紀後期までに、日本には中国から露地栽培の「抹茶」に湯を注いで飲む「点茶法」が伝えられ、14世紀中期までに、宇治はこれを受容し茶の生産が始められた。宇治茶の初見史料は1374年で、この時すでに宇治茶が贈答に使用されていた。15世紀中期までには、宇治茶は京都の天皇家や足利将軍家の庇護を受け、日本のトップブランドとなった。

(第2回目の伝来) 1200年頃 宋風喫茶文化	【生産法】蒸し製で不揉製 【喫茶法】点茶法：粉末茶に湯を注いで飲む
----------------------------	--------------------------------------

16世紀初期、食事を伴い道具を鑑賞しながら作法に則り茶を楽しむ「茶の湯」が登場し、16世紀後期、千利休により「茶の湯」の一分野である「侘び茶」が大成された。「茶の湯」は織田信長などの戦国武将に愛好され、宇治の「抹茶」は彼らの茶会で独占的に使用された。以後、宇治茶は「抹茶」の生産により、「茶の湯」を支えている。

この頃、宇治において、茶園全体に葎や藁で覆いをかけ遮光する覆下栽培が始められ、世界に類を見ない「覆下茶園」が登場した。また、京都からの豊富な菜種油粕、干鰯、下肥の供給により、良質な有機窒素肥料が使用された。これにより、露地栽培による渋みの強い「抹茶」とは異なり、覆下栽培による鮮やかな濃緑色をしたうまみの強い日本固有の「抹茶」が誕生した。

抹茶(1500年代：宇治)	覆下栽培によるてん茶(抹茶の原料)
---------------	-------------------



世界に類を見ない覆下茶園



日本固有の「抹茶」

17世紀以降、宇治茶は徳川将軍家の庇護を受け、毎年将軍家が飲む新茶を宇治から江戸まで運ばせる「御茶壺道中」が制度化された。宇治茶を製造・販売する宇治茶師は、合組といわれるブレンドを行ない、京都をはじめとする茶人の好みに合わせた茶を作るなどの創意工夫を重ねた。

その結果、宇治では覆下茶園と茶生産施設(茶工場)等から構成される集落や、宇治茶師の屋敷等から構成される町並みが形成された。

■ 宇治茶生産の革新—「煎茶(露地栽培)」・「玉露(覆下栽培)」：17世紀以降

17世紀中期、宇治に萬福寺を開いた隠元などにより、揉み製の葉茶に湯を注いで飲む淹茶法が伝えられた。

(第3回目の伝来) 1654年 明風喫茶文化	【生産法】釜炒りで揉み製 【喫茶法】淹茶法：茶を湯に浸してエキスを飲む
---------------------------	--

18世紀、宇治田原湯屋谷を中心とした茶農家で、蒸した茶の新芽を焙炉の上で手で揉み乾燥させる宇治製法(青製煎茶製法)が生み出され、色・香・味ともに優れた日本固有の「煎茶」が登場した。なお、この宇治製法は、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っている。

煎茶(1700年代：宇治田原)	露地栽培+宇治製法(蒸し製-揉みながら乾燥)
-----------------	------------------------



全国に広められた宇治製法



日本固有の「煎茶」

また、宇治田原で生産された「煎茶」は、主に江戸に販路を求めた。そのため、宇治田原町湯屋谷には、「煎茶」を生産する茶農家と問屋による集落が、水陸交通の要衝に発達した同町郷之口には「煎茶」を扱う茶問屋による町並みが形成された。

「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は、傾斜地を現況の地形のままに開墾した「山なり開墾」と呼ばれる茶園造成が行なわれるなど、露地栽培による「煎茶」の産地が広がった。さらに「煎茶」は、幕末の開港期を迎えると、主要輸出商品としてアメリカ市場を中心とした輸出産業の一翼を担い、外貨獲得に貢献した。この時期、南山城村などの山間部でも茶園造成により産地が広がった。

また、19世紀前期には、宇治で覆下栽培と宇治製法が結びつき、宇治茶における製茶技術の至高ともいふべき「玉露」が生み出された。覆下栽培による緑茶のうち、「抹茶」の栽培は19世紀後期までは宇治茶師のみにしか認められていなかったが、「玉露」は規制がなかったため、現在の城陽市や京田辺市などの木津川沿いの河川敷や丘陵にも覆下茶園が広がった。

玉露(1830年代：宇治)

覆下栽培+宇治製法

その結果、京都府南部の山城地域における茶の生産地は、平地のみならず丘陵地や傾斜地、河川敷にも広がった。「抹茶」、「玉露」、「煎茶」の栽培に対応した覆下茶園や山なり開墾の露地茶園などの茶園と、茶生産に適合した施設を含む集落が形成された。

18世紀から19世紀にかけて、京都の文人や画家たちにより「煎茶」を用いた文人茶が流行すると、宇治製法による「煎茶」や「玉露」が盛んに使用された。「煎茶」や「玉露」に関しても、本来農作物の加工品であるため、多様な茶の品質や味を一定に保つために、茶商によるブレンドの技術が発達した。

明治維新(1868年)を迎えると、京都府南部の山城地域の「煎茶」の産地では、木津川の水運を利用するなど輸出向けの生産に力を入れた。木津川市上粕は、綿商いと兼業して茶業を営んでいたが、この時期にブレンドや問屋業を行なう茶商専門への道を歩むようになった。

その結果、上粕には、交通の結節点である地の利を活かした茶問屋の町並みが形成された。

■ 宇治茶生産の発展—20世紀以降

茶業は産業として発展していったが、その生産は、全て手摘みや手揉みなどの手作業によって行なわれていた。そして、現在でも行われているが、近代の早い時期から、圏内では品質本位を目的に生産者が一体となって茶園管理や製茶の技術研鑽を行ってきた。



露地茶園における手摘み



焙炉での手揉み

茶の集散地では、鉄道開通以前には徒歩で買い付けを行い、買い入れた茶を荷車や肩で運搬するというのが普通であった。1877年(明治10年)ごろまでに鉄道の主要幹線が整備されたが(向日町—神戸間は1876年7月(明治9年)、京都—神戸直通は1877年2月(明治10年)、大阪鉄道の奈良—湊町間の開通は1892年2月(明治25年)、生産地や集散地では利用できなかった。茶の商いには、歩いて京都に出て、主要幹線を利用して買い付け、運搬を行った。

煎茶の集散地である上粕では、主に木津川を通じて圏域(京都府や滋賀県、三重県、奈良県)より茶を買い求め、それを再製加工し、箱や壺に詰め、再び木津川の舟運で神戸などに送った(1889年：明治22年)。その後、既設の幹線鉄道につながる支線が整備され、1896年(明治29年)に

は茶集散地を結ぶ路線(京都—宇治—上^{かみこま}狛—奈良間)が開通し、1897年～1906年(明治30年代)には、圏域の東部の茶産地(三重県、奈良県)と集散地を結び、さらに大阪に至る支線が整備され、鉄道による集荷と出荷が可能となった。

【機械化による進化】

茶の輸出需要が増し、製茶の機械化が望まれた。「抹茶」は、宇治において製茶機械が開発され、手作業による品質の不安定さを克服し、安定して品質の高いものが生産できた。「煎茶」の機械化は、「手揉み」操作を精巧に機械へ移行させたものだが、粗製濫造を回避するため、製茶機械を性能の高いものに統制し、盛んに製茶技能^{けんさん}の研鑽を行なった。このことにより、技術の高位平準化が達成され、手揉みに劣らない茶葉^{ちやよう}が安定して製造できるようになった。

機械製茶の普及には、圏域での電力供給が必須であった。民営では「京都電灯」が明治31年までに宇治郡などに動力用の電力供給を始めたが小規模であった。その後、明治39年10月設立の「宇治川電気」が大正2年7月に宇治川発電所より動力用電力を供給した。煎茶産地では「関西水力電気」が明治44年に奈良県を中心に京都府相楽郡の諸町村に動力電力供給を開始した。

電力の供給により、明治40年前後にはほとんど見られなかった機械製茶が、大正初年には相当数見られるようになる。製茶機械は、明治40年ごろから使われ始め、初めは人力や水力によった。同時期には手揉みを行う焙炉^{ほいろ}の数が減少し、大正初期から昭和初期にかけて製茶機械の設置数が急増した。



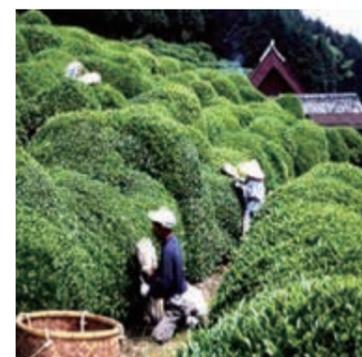
てん茶(抹茶)の製茶機



煎茶・玉露の製茶機

また、茶の葉の摘採についても機械が開発された。機械化は、露地茶園^{ろじ}の煎茶産地に広がり、手鋏^{てはさみ}の導入に始まり、動力(電力、原動機)による摘採機が普及して作業時間が格段に短縮された。機械摘採に適した茶樹の整枝・剪定を工夫することにより、均一性が高い新芽の収穫ができるようになり、併せて、摘採に長期間を要する手摘みでは適期に摘採ができなかったが、短期間に品質の高い新芽を摘採できるようになり、製茶品質が向上した。この摘採方法の変化に伴い茶園景観も進化をとげている。

再製工程では選別作業を機械化した色彩選別機の発明があり、てん茶を挽いて抹茶にするための茶臼の動力化や茶葉を保存するための茶箱の生産など関連用具の技術革新が行なわれた。



手鋏による摘採



可搬型摘採機による摘採



乗用型摘採機による摘採

さらに宇治では、てん茶や玉露に適した複数の品種が育成された。茶樹の性質や製茶品質が茶株ごとに多様である在来種に比べて、品種では新芽の摘採時期が揃い、年間の茶園管理も品種の性質に応じて適切に実施できるようになり、品質向上に貢献した。特筆すべきは、各々の品種は製茶品質の極めて高い在来種を選抜、普及したものであり、栽培や製茶での技術革新に匹敵する品質向上が果たされたと言える。

20世紀中期からは、新たな緑茶需要を受けて、面積の広い集団茶園が山なり開墾や改良山なり開墾により造成され、圏内の茶園面積が急増した。これに応じるため大型の共同製茶工場が整備され、防霜ファン等の茶生産関連施設も整備されて、現在に至っている。なお、現在でも当地域では、葦簀^{よしず}や稲藁^{わら}を用いた伝統的な本簀^{ほんず}及び寒冷紗^{かんれいしや}による覆下茶園^{おおいした}で自然仕立てによる手摘みも行なわれている。また、機械製茶の時代となっても製茶技術の向上を図るため、手揉み技術の研鑽^{けんさん}に取り組んでいる。



防霜ファンが設置された茶畑



現在も行われている本簀^{ほんず}覆下茶園^{おおいした}での手摘み