

宇治茶の文化的景観

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書
令和4年度改定版

Uji-cha Tea Cultural Landscape / Proposal for Addition to the World Heritage Tentative List of Japan

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

Kyoto Prefecture, Uji City, Jojo City, Yawata City, Kyotanabe City, Kizugawa City, Ujitawara Town, Wazuka Town, and Minamiyamashiro Village



宇治茶の文化的景観

世界遺産暫定一覽表記載資産候補に係る提案書

令和4年度改定版

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

第1章 本資産の概要	第1節 「宇治茶の文化的景観」の特徴	08
	第2節 宇治茶の特徴	12
	第3節 宇治茶の生産技術	16
	第4節 喫茶文化の形成への寄与	18
第2章 本資産の歴史と発展	第1節 本資産の歴史と発展	20
	第2節 山城の歴史/宇治茶の歴史年表	26
第3章 文化的景観の構造と構成資産	第1節 「宇治茶の文化的景観」の構造	28
	第2節 構成資産とその景観特性	30
	第1項 宇治市域の宇治茶の生産景観	32
	第2項 城陽市域の宇治茶の生産景観	34
	第3項 八幡市域の宇治茶の生産景観	35
	第4項 京田辺市域の宇治茶の生産景観	36
	第5項 宇治田原町域の宇治茶の生産景観	37
	第6項 和束町域の宇治茶の生産景観	40
	第7項 南山城村域の宇治茶の生産景観	42
	第8項 木津川市域の宇治茶の生産景観	44

第4章 本資産の現状と保存活用	第1節 本資産の現状と課題	46
	第2節 保存管理計画と活用	48
	第1項 資産全体の包括的保存管理計画	48
	第2項 個別構成資産に係る保存管理計画	50
	第3項 活用への取り組み	52
第5章 世界遺産への妥当性	第1節 顕著な普遍的価値(OUV)	54
	第2節 世界遺産の適用種別及び登録基準	55
	第3節 真実性と完全性	56
	第4節 類似遺産との比較	58
第6章 巻末資料	第1節 宇治茶生産を伝える文献/絵図資料	64
	第2節 宇治茶の生産工程	66
	第3節 取り組み経過と組織	69



「宇治茶」を 世界遺産に

宇治茶の主産地である京都府南部の山城地域では、中国から渡来したお茶を育み、800余年にわたる長い歴史の中で、伝統の上に革新を重ねることで、「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出してきました。宇治茶は世界に類を見ない技と味、そしておもてなしの心により日本のお茶の文化を支え、特有の素晴らしい景観をも作り出すなど、まさに「日本茶のふるさと」であります。

「宇治茶の文化的景観」の世界文化遺産登録に向けた取組は、この宇治茶の素晴らしさを世界に伝え、人類共通の宝として将来にわたって継承していくことを目的に、平成23年より関係市町村、茶業関係団体等とともに進めてまいりました。これまで様々な調査研究や国際会議への参加、有識者会議等での議論を重ね、近年の調査では宇治茶の生産・流通過程や茶農家の経営の在り方にも、宇治茶の世界的な価値を裏付ける特徴があることが分かっています。

また、京都府では、山城地域を日本茶文化の一大拠点として創出する「お茶の京都」の展開に取り組んでおり、国内では、平成27年に山城地域が「日本茶800年の歴史散歩」として日本遺産に認定され、令和4年3月には「宇治茶の生産・販売用具」が国の有形民俗文化財に登録されました。さらに、海外においても、お茶を主題にした世界文化遺産登録への可能性を探るためにイコモスが実施したテーマ別研究「アジアの茶産地景観」において、宇治茶が日本茶の代表として参画し、令和3年に報告書が公表されるなど、宇治茶が世界的に注目されているところです。加えて、令和5年には、文化庁の京都移転も予定されており、こうした動きも、世界文化遺産登録への強力な後押しになると期待しています。

世界文化遺産への登録を目指すには、宇治茶の生産から加工・流通・消費まで地域のあらゆる関係の皆様のご協力が不可欠です。世界文化遺産登録に向けた理解促進と気運醸成を図るために実施しているフォーラムや講座、体験イベント等には、毎年多くの府民の皆様にご参加いただいています。世界文化遺産への道のりは決して平坦ではありませんが、まずは府民の皆様、宇治茶の価値と魅力に誇りを持っていただくこと、そして幅広い宇治茶ファンを育てていくこと、それが実現への第一歩であると考えております。これからも関係者一丸となって、宇治茶のブランドを支える技術と景観を守り、その価値を発信し続けながら、その先に見える世界文化遺産登録に向けて全力で取り組んでまいります。



2023年(令和5年)2月
京都府知事 西脇隆俊

第1章 第1節 「宇治茶の文化的景観」の特徴 [08]

第1章 第2節 宇治茶の特徴 [12]

第1章 第3節 宇治茶の生産技術 [16]

第1章 第4節 喫茶文化の形成への寄与 [18]

第1章 本資産の概要

1-1

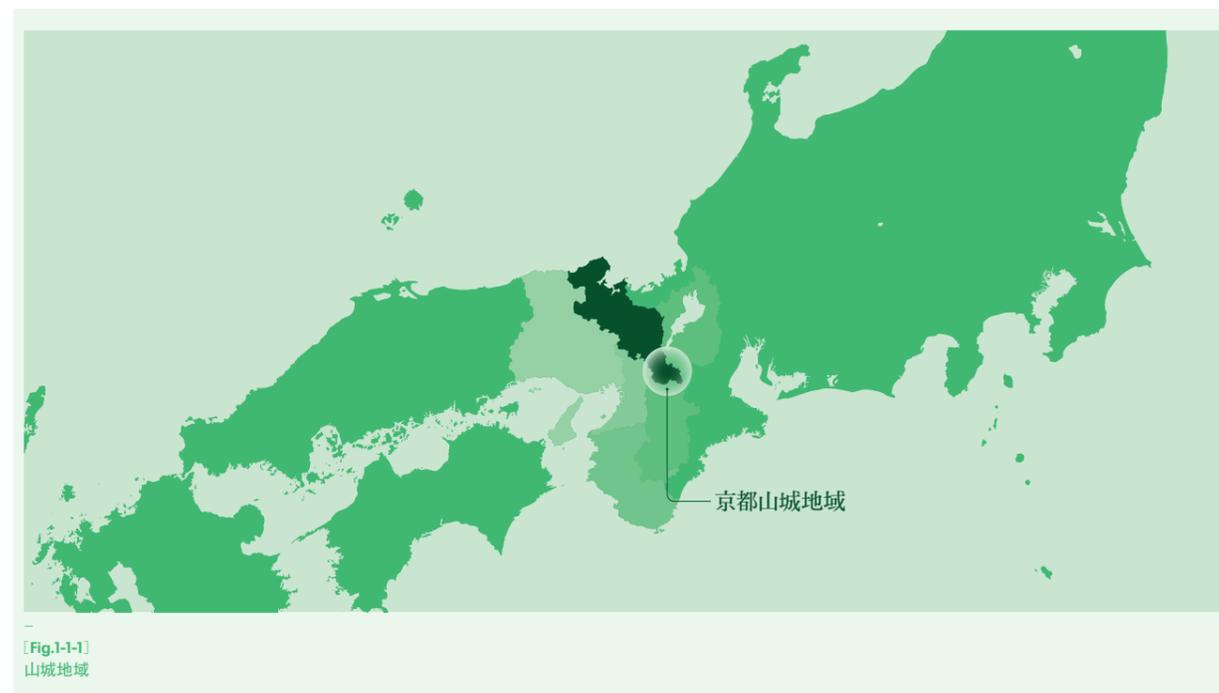
本資産「宇治茶の文化的景観」は、日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源である「宇治茶」の生産と流通に関わる文化的景観である。
資産の所在地は、京都府南部の山城地域である。

「宇治茶の文化的景観」の特徴

宇治茶の特徴と生産技術

日本の緑茶は、紅茶のような発酵茶や烏龍茶のような半発酵茶に対し、高温蒸気で茶葉に内在する酸化酵素の活性を止めて製品とする不発酵茶を代表するものである。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^[Fig.1-1-1]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



[Fig.1-1-1]
山城地域

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世紀後期に茶園を葎と稲藁で覆い、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世紀には蒸した茶葉を焙炉上で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。すなわち宇治茶は抹茶(碾茶)を源とし、その製法を基に固有の揉み工程を持つ煎茶が編み出され、そして両者の製法が結びつけられて玉露が生み出されたもので、3種の茶は「蒸し製法」に共通性を持つ一つの系統樹の中に含まれる。

宇治茶は茶生産者から茶問屋を経て製品化される。茶生産者は茶葉に蒸し工程と乾燥ないし揉み工程を加えて荒茶とし、茶問屋は買い集めた荒茶を合組し最終製品とする。茶生産者と茶問屋は「相対」の取引方法を通じて密接な関係を有しており、この関係性が宇治茶の安定した品質の保持を支えている。

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。宇治茶の生産地域では、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。

宇治茶生産の土地利用と景観

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。また茶生産は稲作や山林経営等と複合した生業として営まれてきたため、一層複合的な土地利用がなされてきた。

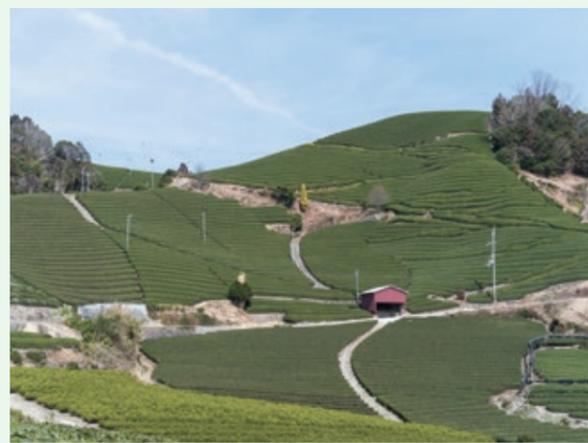
山城地域は宇治川と木津川の2水系の上・中流域に位置し、これらの水系や起伏に富んだ地形を活かして茶園や茶生産者の集落が立地している。中流域の平地には、河川敷の地形を活かして「抹茶」及び「玉露」の生産のための「覆下茶園」^[Fig.1-1-2]が設けられる。上・中流域の山間地には、標高の高さと起伏に富む地形を活かして「煎茶」生産のための「露地茶園」^[Fig.1-1-3]が広がる。茶園近隣には固有の製造方法に対応した茶工場を有する茶生産者の集落が営まれ、河川による舟運の便のよい地に産地問屋の集積する茶問屋街^[Fig.1-1-4]が形成されている。



[Fig.1-1-2]
覆下茶園——城陽市上津屋



[Fig.1-1-4]
茶問屋街——宇治市中宇治



[Fig.1-1-3]
露地茶園——和束町石寺



[Fig.1-1-5]
茶農家集落——和束町湯船

生産地では、伝統的に小規模経営による茶生産が行われている。茶生産者は小規模な茶園を分散的に保有し、それぞれの土地や地形、気候の条件に合わせて茶を生産するため、茶園景観は多様で複雑な様相をなし、味・色・香りの異なる荒茶が生産される。荒茶は茶問屋に集積され、合組されて最終製品となるが、それが安定した味と品質を保つには、荒茶の多様性が不可欠であり、茶園景観の多様性は宇治茶の品質保持の基盤をなすものとなっている。

自然環境条件と伝統的な生産形態及び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緩やかに変貌を遂げている。しかしながら家内工業的生産形態は持続しており、伝統的な生産形態と茶園景観の個性は現在も保たれている。

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。

喫茶文化の形成への寄与

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」の存在は日本の伝統文化を代表する「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喫茶文化を支え続けた。茶の飲用自体は戦国時代までに一般化していたが、「煎茶」が18世紀以降全国に普及することで、「煎茶」を日常的に楽しむ喫茶文化が広がった。また、抹茶を菓子や料理に利用する食文化は、日本のみならず世界中に広がりをみせている。

このように、日本の喫茶文化の形成に加えて、現在の日本文化の発信やイメージ形成においても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。

1-2

第1章 | 第2節 宇治茶の特徴

日本の緑茶の特徴

現代の日本の緑茶は、「抹茶」「煎茶」「玉露」の3種によって代表される。「抹茶」^[Fig.1-2-1]は日本独特の茶園形態である「覆下茶園」で栽培され、乾燥茶葉である「碾茶」を粉末にして湯を注いで飲む。「煎茶」^[Fig.1-2-2]は「露地茶園」で栽培され、焙炉上で茶を手揉みしながら乾燥させる日本独特の「宇治製法(青製煎茶製法)」で製造された茶葉を、湯に浸し、そのエキスを飲む。「玉露」^[Fig.1-2-3]は抹茶と共通する「覆下茶園」で栽培された茶葉を、煎茶同様の「宇治製法(青製煎茶製法)」により製造し、湯に浸してエキスを飲むものである。

日本の緑茶は、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世紀中期の概ね3時期に渡って伝えられたものを起源とする^[Fig.1-2-4]。この茶が日本で独自に開発された生産技術によって日本固有の茶に生まれ変わり、現代の日本の緑茶の主力茶種である「抹茶」「煎茶」「玉露」が誕生した。

世界の茶には、紅茶に代表される「発酵茶」、烏龍茶に代表される「半発酵茶」、そして緑茶に代表される「不発酵茶」がある^[Fig.1-2-5]。緑茶は発酵を止める製造法の差異により、「蒸し製法」と「釜炒り茶」等に分けられ、日本の緑茶はいずれの茶種も主に「蒸し製法」で製茶されることを特徴とする。「蒸し製法」は、摘採茶葉を蒸して酸化発酵を止めた後、焙炉で乾燥する製造法で、明代以前の中国で採られていた生産法であったが、現代中国ではほぼ途絶している。日本の緑茶はこの製茶法を現在に伝える世界でも稀少な例である。

喫茶法は、世界では茶を湯に浸してエキスを飲む「淹茶法」ないし「煎茶法」が一般的であるが、日本ではそれらに加えて中国宋代に行われていたものの現在は途絶えている粉末茶に湯を注いで飲む「点茶法」が抹茶の喫茶法として現在も行われている。

すなわち日本では、緑茶に関わる歴史的な生産法や喫茶法が重層的に継承されている。



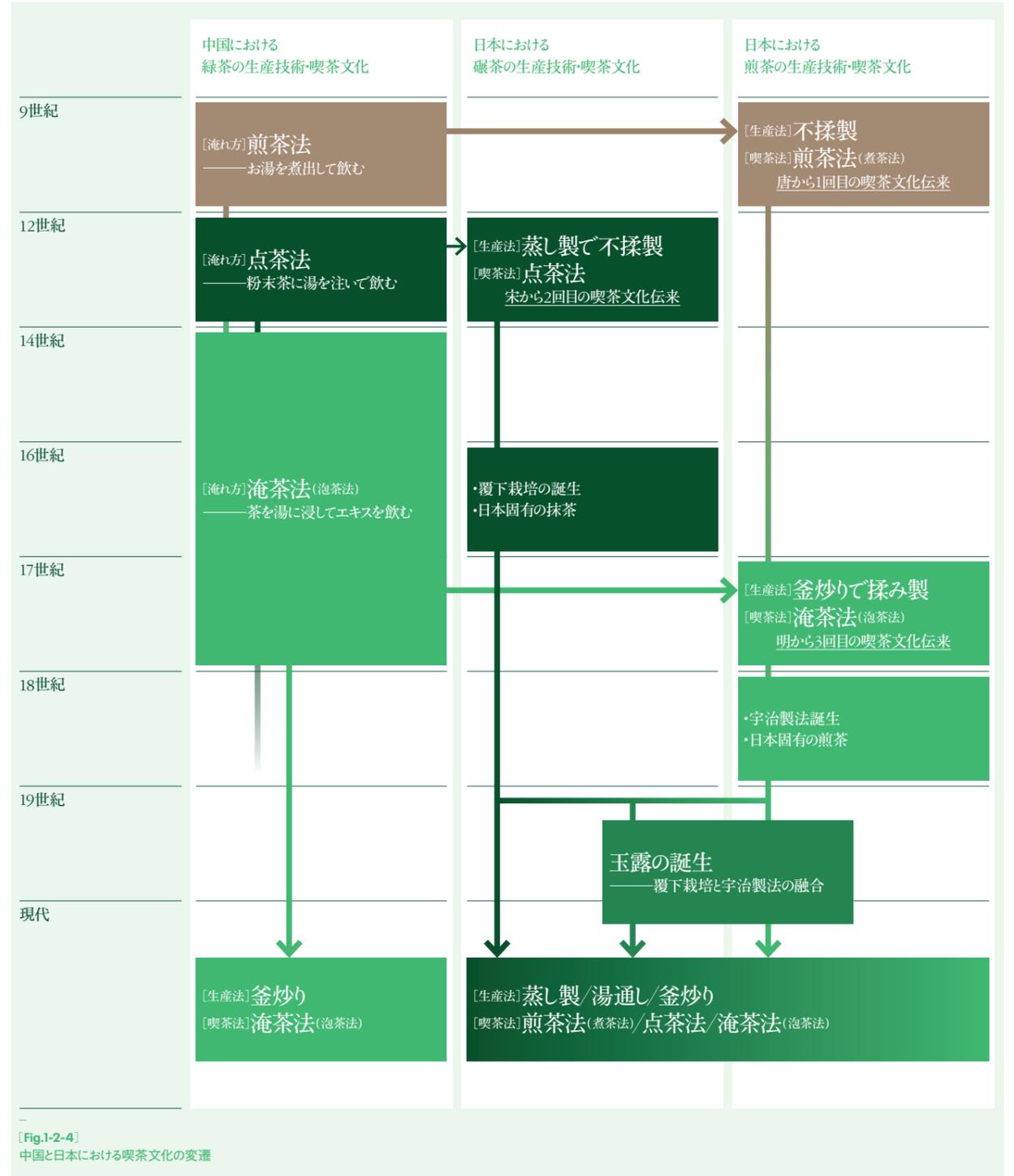
[Fig.1-2-1] 抹茶



[Fig.1-2-2] 煎茶



[Fig.1-2-3] 玉露



1-3

宇治茶の生産技術

茶園の類型と栽培方法

宇治茶の茶園は、「抹茶」及び「玉露」生産のための「覆下茶園」と主に「煎茶」生産のための「露地茶園」の2種がある。これらが茶の種類に応じて様々な自然環境に置かれ、多様な茶園類型を生んでいる。

「覆下茶園」[Fig.1-3-1]は、茶摘み前の自然仕立ての茶園に竹木で棚を作り、葎や藁ないし寒冷紗で被覆し遮光することでうまみを増やして苦みを抑えた新芽を手摘みするものである。元来は緑茶の色合いに悪影響を及ぼす霜を除けるための装置として編み出されたものと考えられるが、遮光により茶のうまみが残ることが知られるようになり、「抹茶」及び「玉露」の栽培に適した手法として定着することとなった。

「露地茶園」[Fig.1-3-2]は、覆いを設けずに栽培する茶園で、世界的に広く見られる茶園形式である。「煎茶」に加えて、茶畝に直接覆いを掛けて遮光する「かぶせ茶」も栽培される。

茶園の立地は気候及び土壌条件に左右される。気候条件としては、露地茶園では寒暖の差が大きいと同時に霜の影響を受けにくい山間地が好まれる。土壌条件としては化学性よりも物理性、特に排水性の良さが重視され、低地では砂質土壌の地が、山間部では傾斜地が好まれる。茶園の規模は生産地により大小があり、宇治茶の生産地では、比較的小規模な茶園が広範囲に点在する点が特徴である。覆下茶園はごく小規模で平均経営面積約0.8ha（宇治市）、露地茶園は比較的大きく平均経営面積約2ha（和束町）の規模を持つ。茶生産量が多い静岡県、鹿児島県などで大規模な露地茶園が開かれ摘採の機械化により生産の合理化を進めているのに対し、宇治茶の生産地では自然条件を生かし伝統的な生産方法を継承した茶園が多い。

茶の繁殖は、伝統的には実生で行われてきたが、第二次世界大戦後、挿し木による繁殖が一般化した。新植した苗は4年目程度から収穫でき、6-7年後に成木となる。

茶の摘採は、碾茶・玉露では5月頃の年1回、煎茶では4月から7月にかけての複数回行う。今日では機械摘みが導入されている茶園が多いものの、「抹茶」用や「玉露」用の覆下茶園の一部では現在でも手摘みされている。

宇治茶は、その地形・気候・立地などの地理的要因に加えて、山城地方で発明された「覆下茶園」「宇治製法」などの栽培技術によって特徴づけられる。



[Fig.1-3-1]
覆下茶園——城陽市上津屋



[Fig.1-3-2]
露地茶園——和束町原山

宇治茶の製造

宇治茶は茶農家と茶問屋（産地問屋）の分業体制により製造及び製品化される。摘採された茶葉は、生産地において荒茶に製造され、茶問屋等へ出荷される。生産地の茶工場は、かつては個人工場のみであったが、現在は共同工場も多くなっている。「抹茶」は、蒸し工程の後、煉瓦造碾茶乾燥炉[Fig.1-3-3]によって葉を展開したまま乾燥させ、碾茶の荒茶とする。茶問屋において荒茶の合組及び仕上げ加工が行われた後、石臼で挽いて粉末状の「抹茶」となる。伝統的には碾茶を出荷し、飲用時に利用分を石臼で挽いて「抹茶」とした。「煎茶」及び「玉露」は、蒸し工程の後、茶葉を焙炉上で揉みながら乾燥させる「宇治製法（青製煎茶製法）」によって製茶する。伝統的製法は手揉みで乾燥させるもの[Fig.1-3-4]であったが、現在はほとんどがこの工程を機械で自動化したものに置き換えている。手揉み技術は宇治市や宇治田原町において伝承されている。茶農家[Fig.1-3-5]と茶問屋[Fig.1-3-6]の関係は、伝統的に「相対」という直接取引と、仲介業を挟んで取引をおこなう場合が存在した。相対取引は、現在も茶問屋と生産農家の間で続けられている。仲介業については、個人経営の仲介業者から農協での共同市場へと変化している。

宇治茶の流通

覆下栽培による「抹茶」は、明治維新以前は、宇治在住の特権的茶業者であった宇治茶師が独占的に取扱い、朝廷、幕府、大名家と直接取引を行っていた。明治維新以降、「抹茶」は茶問屋により広く取り扱われるようになった。「煎茶」は、18世紀に宇治田原において「宇治製法」が編み出された際、江戸に販路を開くことに成功し、以降は生産地周辺に限らずに全国へと商圏が拡大した。19世紀後期における日本の開国にともない、主に「煎茶」が重要輸出品目となり、横浜、長崎、神戸港より、アメリカを中心とする世界各地へと輸出された。これに伴い、全国で茶生産が拡大するとともに、茶問屋街が交通の便のよい地、とりわけ陸運と舟運の双方の便のある地に形成されるようになった。山城地域では木津川と奈良街道が交差する上粕に茶問屋街が形成された。1945年以降の戦後は国内消費が多くを占めるようになった。「抹茶」、「煎茶」、「玉露」ともに、飲用に供されるものが基本であるが、近年は「抹茶」を原料とするスイーツの製造など、新しい利用形態が生まれつつある。また、「抹茶」及び「抹茶」を利用した製品の人気は国際的に高まりつつある。



[Fig.1-3-3]
碾茶乾燥炉——宇治市中市治



[Fig.1-3-4]
手揉み製茶——宇治市中市治



[Fig.1-3-5]
茶農家——和束町石寺



[Fig.1-3-6]
茶問屋——木津川市上粕

1-4

日本では16世紀には「茶の湯」が、18世紀には「煎茶道」が成立した。
宇治茶はこうした文化形成に大きな影響を与えるとともに、
支配者階級から一般庶民にまで喫茶文化を普及させた。

喫茶文化の形成への寄与

宇治茶は日本固有の喫茶文化の形成に寄与してきた。

日本の伝統文化を代表する「茶の湯」^[Fig.1-4-1]は、16世紀に生まれ、体系化されたものである。「茶の湯」と宇治のかかわりは深い。「茶の湯」で使用される「抹茶」は宇治茶であり、支配者層によって覆下栽培の「抹茶」生産の独占を保証されていた宇治は、「茶の湯」文化の形成に不可欠な役割を果たした。近代以降はそれまで限られた階層にのみ親しまれていた覆下栽培の「抹茶」が広く一般市民にも飲まれるようになった。

18世紀頃からは「煎茶」を用いた文人茶及びそれが体系化された「煎茶道」^[Fig.1-4-2]が興隆した。宇治五ヶ庄の萬福寺が大きな役割を果たし、また宇治で生まれた「玉露」も取り込まれて体系化されるなど、「煎茶道」も宇治茶が密接にかかわっている。煎茶道も、近代以降一般市民に広がることになり、日本各地に宇治茶を扱う茶商が展開した。

「茶の湯」や「煎茶道」に限らず、日本ではすでに戦国時代(16世紀前半)までに茶の飲用が一般化し、日常的な生活文化として根付いていた。特に、18世紀に蒸して殺青し焙炉上で手揉みしながら茶を乾燥させる「宇治製法」が編み出されたことで、日本固有の「煎茶」が確立した。江戸時代後期以降、各地に宇治茶の製茶師が宇治製法を伝えたことで、全国に普及した。明治期以降、主に「煎茶」は「緑茶」と称し、一般市民の間でも緑茶が飲まれるようになった。

また、京都府南部の山城地域の庶民層にまで受容されていた茶を使う遊芸として、「闘茶」^[Fig.1-4-3]があげられる。「闘茶」は、茶歌舞伎(茶香服)ともいわれ、我が国では、鎌倉時代後期にはじまる、茶の産地や種類を飲み分けるゲームである。地域で闘茶講がつくられたり、正月の行事として行われたり、茶業者が技能向上のため競技会を行ったり、各種イベントで行われたりと、今日まで継承され、地域共同体や茶業者間を繋ぎ固有の地域社会の形成を促している。

現在、「茶の湯」や「煎茶道」は生活全般に関わる伝統文化として日本社会に定着し、日本文化の典型として世界に認知されている。喫茶の習慣が日常生活に根付いているのに加え、近年は抹茶を菓子や料理に利用する食文化も、日本のみならず世界中に広がりをみせている。このように、日本文化の歴史的形成のみならず、現在の日本文化の発信やイメージ形成においても、宇治茶は重要な役割を担い続けている。



[Fig.1-4-1]
茶の湯



[Fig.1-4-2]
煎茶道



[Fig.1-4-3]
闘茶

本資産の歴史と発展

[26]

山城の歴史/宇治茶の歴史年表

[26]

2-1

文化の中心地京都に近い宇治は14世紀に茶の栽培を開始して以来、
中国から度々もたらされる茶の文化を継承・受容しながらも、
独自の技術を開発・発展させながら、独自の景観を生み出した。

第2章 | 第1節 本資産の歴史と発展

概要

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「碾茶工場」、「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〔Fig.2-1-1〕。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。

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。

800年頃——唐風喫茶文化(第1回目の伝来)

〔生産法〕不揉製

〔喫茶法〕煎茶法(煮茶法):お茶を煮出して飲む

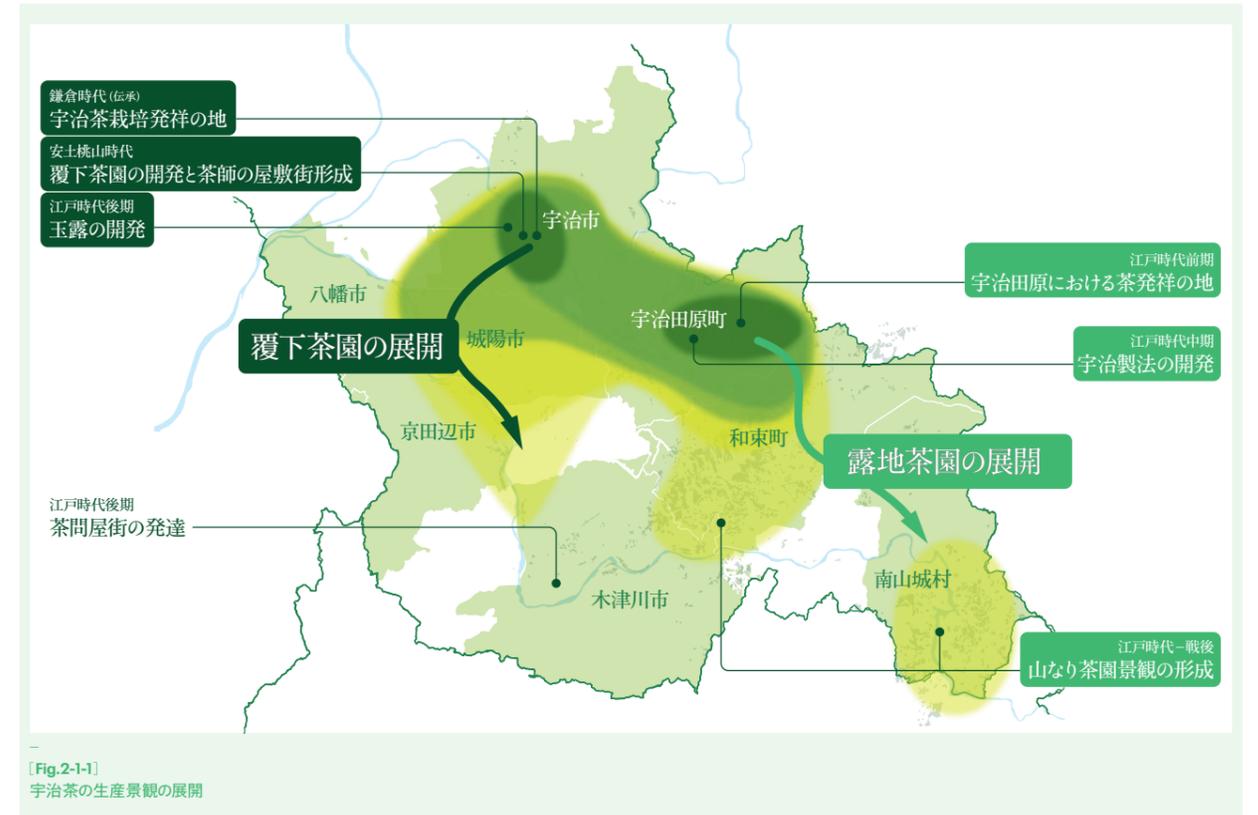
宇治茶生産の開始と展開「抹茶(覆下栽培)」——12世紀以降

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。

1200年頃——宋風喫茶文化(第2回目の伝来)

〔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



〔Fig.2-1-1〕
宇治茶の生産景観の展開

16世紀初期、茶室、茶道具、手前、食事からなり茶を楽しむ「茶の湯」が登場し、千利休ら茶人が活躍した。「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」を支え続けている。

この頃、宇治において、茶園全体に葦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〔Fig.2-1-2〕。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〔Fig.2-1-3〕。

1500年代——宇治にて覆下栽培による碾茶(抹茶の原料)誕生

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。



〔Fig.2-1-2〕
世界に類を見ない覆下茶園



〔Fig.2-1-3〕
日本固有の鮮やかな抹茶

なお安土桃山時代には、織田信長、豊臣秀吉などの武家や吉田兼見などの公家などが、宇治で茶摘みの様子を見学し、そのあと宇治茶師の家で饗応を受けていた。さらに江戸時代になると、多くの「宇治製茶図」といった絵画史料に茶の生産の様子が描かれるようになり、現在のガイドブックにあたる『都名所図会』などの地誌類でも宇治の覆下茶園での茶摘みの様子が紹介され、庶民層も茶摘みの風景を楽しむようになる。

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いんげんなどにより、揉み製の葉茶に湯を注いで飲む淹茶法が伝えられた[Fig.2-1-4]。

1654年——明風喫茶文化(第3回目の伝来)

[生産法]釜炒りて揉み製

[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)[Fig.2-1-5]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」[Fig.2-1-6]の基本的な製法となっている。

1700年代——宇治田原にて宇治製法(蒸し製:揉みながら乾燥)誕生

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えるべき「玉露」[Fig.2-1-7]が生み出された。覆下栽培による緑茶のう



[Fig.2-1-4]
萬福寺



[Fig.2-1-5]
全国に広められた宇治製法



[Fig.2-1-6]
日本固有の「煎茶」

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。

1830年代——宇治にて玉露(「覆下栽培」+「宇治製法」)誕生

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。

幕末の横浜、神戸の開港以降、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。木津川市上狛は、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、上狛には、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。

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狛では、主に木津川を通じて圏域(京都府や



[Fig.2-1-7]
玉露

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。

機械化と製茶技術の進化

明治時代になり「煎茶」を中心とした茶の輸出が増したが、これに伴う粗製乱造を解消するために、全国の産地では改良運動が広がり、「宇治製法」の再導入が進められた。さらには、生産効率を上げるために、茶業の近代化、すなわち製茶工程の機械化が望まれた。「煎茶」の機械化は「宇治製法」を精巧に機械へ移行させたものである[Fig.2-1-8]。これにより「宇治製法」が全国に普及するところとなり、品質の良い「煎茶」が全国で作られるようになった。ついで「抹茶」は、大正時代の宇治において、製茶機械が開発された[Fig.2-1-9]。これにより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。

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、露地茶園の煎茶産地に広がり、手鋏の導入に始まり、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



[Fig.2-1-8]
煎茶・玉露の製茶機



[Fig.2-1-9]
碾茶の製茶機



[Fig.2-1-10]
可搬型摘採機による摘採



[Fig.2-1-11]
乗用型摘採機による摘採

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[Fig.2-1-10][Fig.2-1-11]。

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、碾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。

さらに宇治では、碾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、葦簀や稲藁を用いた伝統的な本簀及び寒冷紗による覆下茶園で自然仕立ててによる手摘みも行なわれている[Fig.2-1-12]。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、手揉み技術の研鑽に取り組んでいる(第6章第2節 p.68参照)。



[Fig.2-1-12]
現在も行われている本簀覆下茶園での手摘み

2-2

第2章 | 第2節 山城の歴史 / 宇治茶の歴史年表

平安時代		-	唐から蒸すなどして不揉製で、煎茶法で飲む茶が伝わる	●一回目の伝来[お茶を煮出して飲む文化]	
		815	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		-	宋から蒸製で不揉製、点茶法で飲む茶が伝わる	●二回目の伝来[お茶をお湯にとかして飲む文化]	
		1053	平等院鳳凰堂建立		
		1102	白川金色院建立		
		1107	浄瑠璃寺九体阿弥陀堂建立		
		1222	瓶原大井手開削		
		1331	元弘の乱、笠置寺を焼失する		
南北朝時代		-	宇治茶を贈答用に使う(『信秋記』宇治茶の初見史料)		
		1374	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		1428	宇治の茶が梅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		
		1481	「無上」「別儀」という初期ブランド茶が誕生		
		1485	[宇治茶師が宇治郷を中心として広く分布する茶園を営営し、常によりよい商品を開発]		
		16世紀初頭	茶の湯の登場		
		16世紀後半	宇治七名園の成立		
		-	覆下茶園の出現(宇治市)	●日本特有の抹茶誕生	
		-	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	織田信長、宇治横島に足利義昭を降す 室町幕府滅亡	1577	ポルトガル人宣教師・ジョアン・ロドリゲス『日本教会史』において宇治の覆下茶園の様子を記載
		1582	本能寺の変、山崎の合戦	1584	豊臣秀吉 宇治郷に対して「禁制」をだし、その特権を認める
		-	茶の湯の大成(千利休)	1587	豊臣秀吉 京都北野で大茶会を催す
		1632	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、合組とよばれるブラ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]	-	
江戸時代		1639	松花堂昭乗没する	1654	明から釜炒りて揉み製、淹茶法で飲む茶が伝わる
		1661	隠元、宇治に万福寺を開く	1690	ドイツ人医師・ケンペル『日本誌』に宇治茶のことを記載する
		1712	木津川大洪水	1735	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)	1738	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		●蒸し製法による煎茶の誕生
		-	幕末までに、全国に宇治製法が普及する		
		-	茶園造成が行われるなど煎茶の産地が広がる		
		1835	玉露を開発(宇治市)	1835	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		●覆下栽培と宇治茶製法の融合
		1859	横浜・長崎開港(日本茶輸出が始まる)	-	
		-	木津川沿いの上狛に宇治茶の集散地となる問屋街が形成される		
		1868	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]	-	
		-	山びなり茶園の開墾(煎茶の生産体制の強化)		
明治時代以降		1870	童仙房開拓はじまる	1896	茶集散地を結ぶ路線開通(京都―宇治―上狛―奈良間)
1868-		1876	官営鉄道(現JR)京都大阪開通	-	
		1898	宇治郡などで動力電力供給開始	-	
		1901	木津農学校開校	-	
		1911	相良郡に動力電力供給開始	-	
		1955	手鋏による摘採が始まる	-	
		1965	可搬型摘採機による摘採が始まる	-	
		-	山成茶園の開墾、防霜ファンの設置が始まる		
		1998	乗用型摘採機による摘採が始まる	1998	乗用型摘採機による摘採が始まる
			地形改良による集団茶園の造成		

文化的景観の構造と構成資産

第3章 | 第1節 「宇治茶の文化的景観」の構造 [28]

第3章 | 第2節 構成資産とその景観特性 [30]

第3章 | 第2節 | 第1項 宇治市域の宇治茶の生産景観 [32]

第3章 | 第2節 | 第2項 城陽市域の宇治茶の生産景観 [34]

第3章 | 第2節 | 第3項 八幡市域の宇治茶の生産景観 [35]

第3章 | 第2節 | 第4項 京田辺市域の宇治茶の生産景観 [36]

第3章 | 第2節 | 第5項 宇治田原町域の宇治茶の生産景観 [37]

第3章 | 第2節 | 第6項 和束町域の宇治茶の生産景観 [40]

第3章 | 第2節 | 第7項 南山城村域の宇治茶の生産景観 [42]

第3章 | 第2節 | 第8項 木津川市域の宇治茶の生産景観 [44]

3-1

山城地域に広がる宇治茶の生産地域は、大きく宇治、城陽・八幡、京田辺、宇治田原、和東、南山城、木津川の市町村域に分けられ、それぞれ固有の地理的特徴と生産体系を保有している。

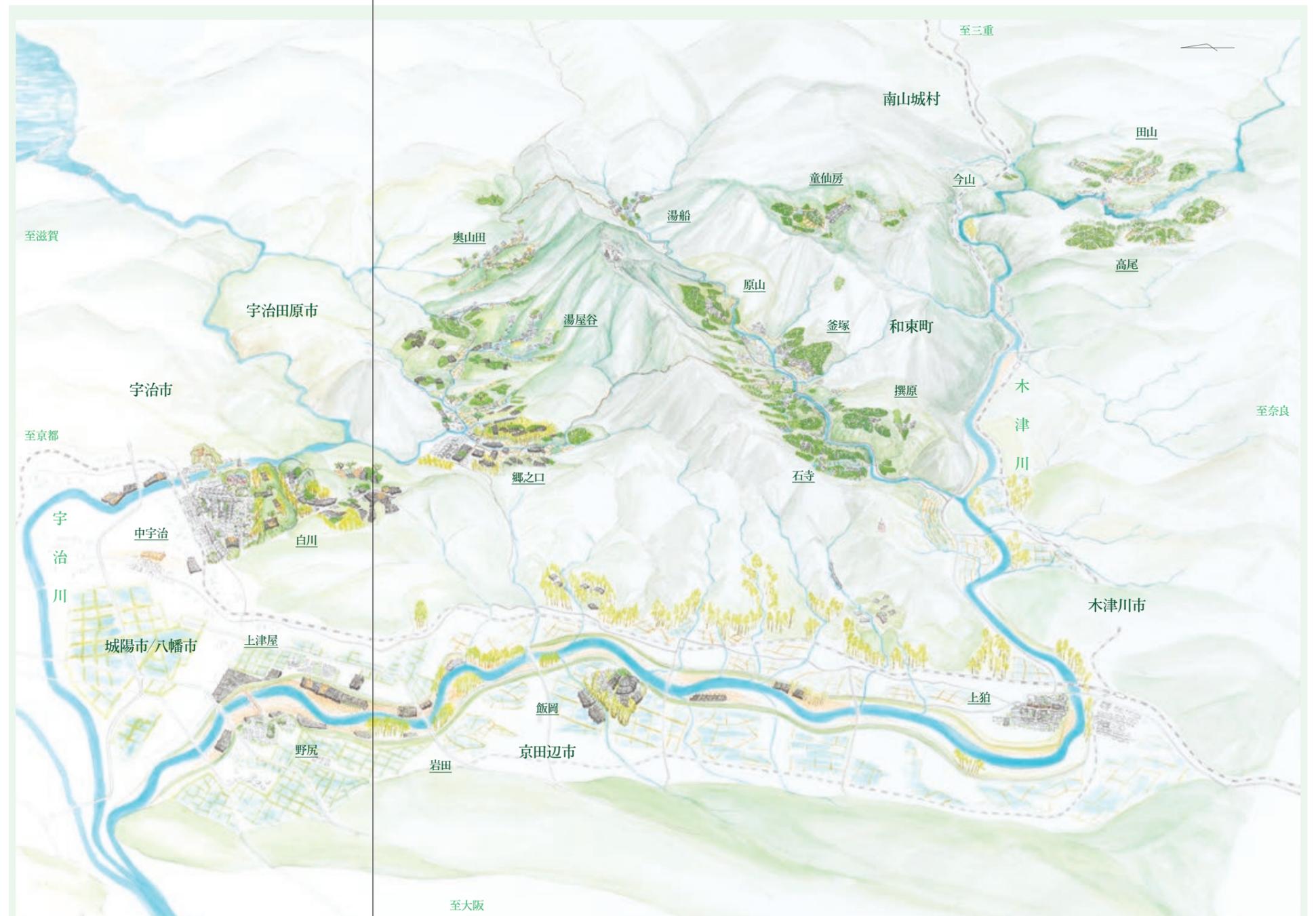
「宇治茶の文化的景観」の構造

「宇治茶の文化的景観」は、京都府南部の山城地域に広がる、日本茶の主力茶種である「抹茶」、「煎茶」、「玉露」を生んだ地である。これらの茶の生産と流通が起伏に富んだ地形とあいまって多様な景観をつくり出している〔Fig.3-1-1〕。

山城地域は標高500m程度までの山地が木津川、宇治川の2本の河川とその支流によって削られてきた大小の谷と丘陵からなる。茶生産地はこの谷筋や河川敷に多く立地しており、水系を通じて生産・流通両面において相互に関係を持っている。標高や地形による気候条件の差異、地質による土壌の差異が、茶生産の景観及び茶の種類、味の多様性を生んでいる。

木津川の上流の南山城村には、府内屈指の標高を活かした「露地茶園」が地形に沿って展開する。支流和東川に沿う和東町の谷では、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。宇治川の支流に沿う宇治田原町の湯屋谷や奥山田の谷筋には、茶園の原形というべき小規模で素朴な「露地茶園」が開かれている。交通の要所である同町の郷之口には茶問屋街が形成されている。木津川の中流、奈良街道と交差する木津川市上粕には、輸出茶の集積地として栄えた茶問屋街が形成されている。木津川を下れば、京田辺市では独立丘陵の飯岡に開かれた傾斜地の「覆下茶園」が、城陽市・八幡市の両岸に所在し流れ橋で繋がれた上津屋集落に開かれた河川敷の「覆下茶園」が象徴的な景観を見せる。宇治川が丘陵部を抜けて平地に出た扇状地に広がるのが、中世以来の「抹茶」の生産・流通の歴史を持つ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。

茶生産景観の領域的な広がりには、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の発祥を促した生産技術の開発・改良、そして茶の販路拡大の歴史的展開と対応している。「覆下茶園」は戦国期に中宇治で発祥し、後、「玉露」の誕生とともに木津川沿いへと展開した。「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)」の開発、江戸への販路拡大とともに、和東町へ、そして幕末の輸出開始とともに南山城村へと広がり、さらに上粕に茶問屋街が形成されることとなった。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和東町、南山城村の山なり茶園が急拡大している。



〔Fig.3-1-1〕
文化的景観鳥瞰図
(作成:奈良文化財研究所景観研究室、作図:北野陽子)

3-2

山城地域に広がる宇治茶の生産地域は、大きく宇治、城陽・八幡、京田辺、宇治田原、和束、南山城、木津川の市町村に分けられ、それぞれ固有の地理的特徴と生産体系を保有している。

第3章 | 第2節 構成資産とその景観特性

宇治市域の宇治茶の生産景観 | 中宇治・白川

碾茶(抹茶)と玉露生産の歴史の中で欠くことのできない重要な位置を占めるとともに、日本の緑茶生産史上の核となす地域。

城陽・八幡市域の宇治茶の生産景観 | 上津屋・野尻・岩田

宇治郷に限られていた覆下茶園が19世紀以降に拡大された、宇治茶の展開過程を示す地域。

京田辺市域の宇治茶の生産景観 | 飯岡

丘陵の地形と地質を活かした覆下茶園の拡大過程を示す地域。

宇治田原町域の宇治茶の生産景観 | 郷之口・湯屋谷・奥山田

「宇治製法」が生み出され、日本全国に広まる起源となった、煎茶生産史上の核をなす地域。

和束町域の宇治茶の生産景観 | 石寺・撰原・釜塚・原山・湯船

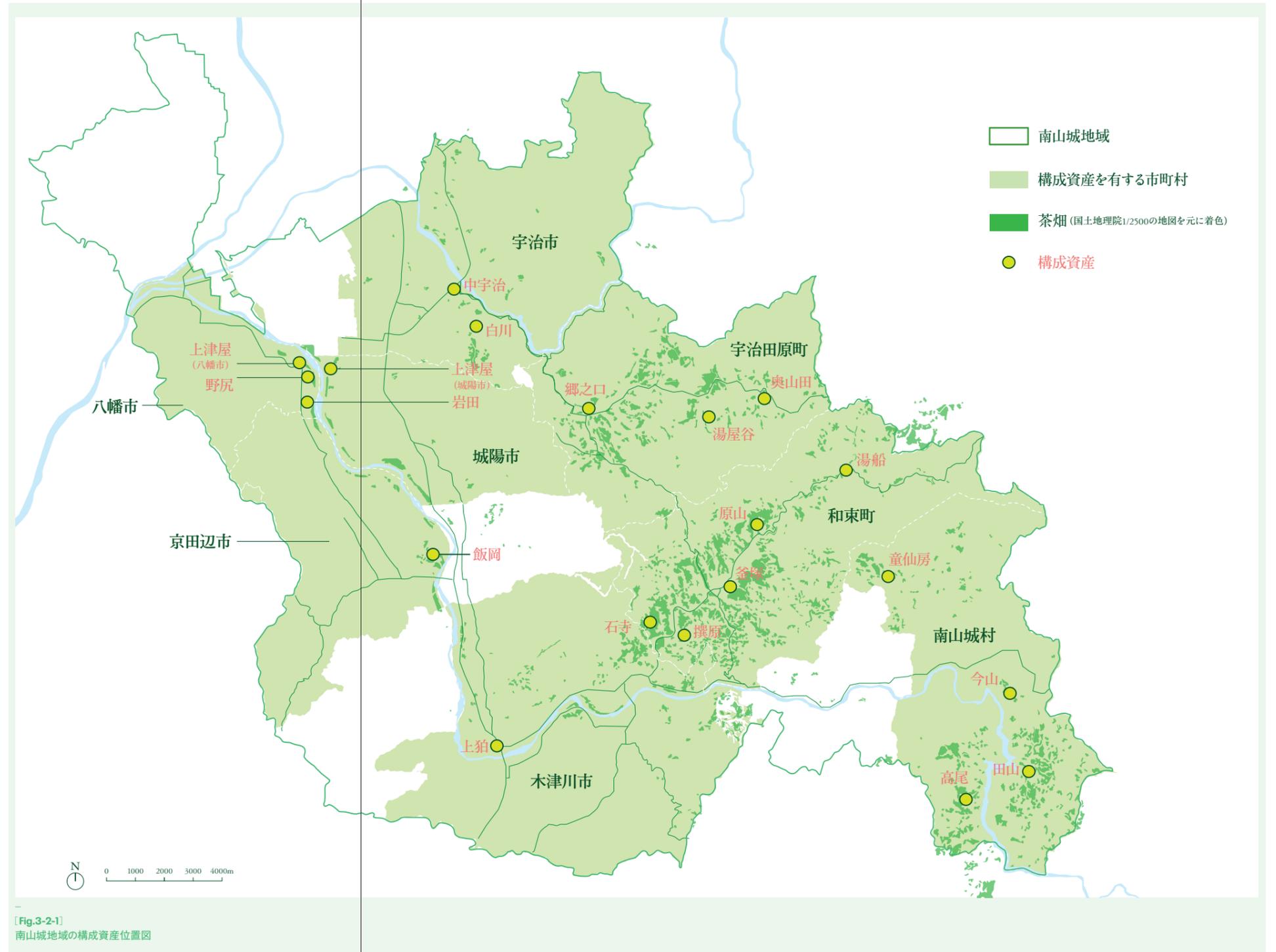
露地茶園と茶農家集落が一体となった土地利用と、江戸時代以来の宇治茶生産地の拡大過程を示す多様な山なり茶園の景観を見せる地域。

南山城村域の宇治茶の生産景観 | 田山・高尾・童仙房・今山

木津川水運を背景に、幕末からの煎茶の輸出を契機として、高い標高を活かした露地茶園を徐々に拡大してきた地域。

木津川市域の宇治茶の生産景観 | 山城町上狛

水陸両交通の結節点としての地の利を活かして茶問屋街が形成されている地域。



3-2-1

覆下栽培の開発による日本固有の碾茶(抹茶)の誕生、
そして玉露の開発がなされた、日本の緑茶生産史上の核をなす地域である。
茶問屋・茶農家の町並みや中宇治・白川の
覆下茶園の景観にその歴史が体现されている。

構成資産とその景観特性

宇治市域の宇治茶の生産景観

世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例



中宇治 白川

地理 琵琶湖に発する宇治川が丘陵から平地に流れ出る地点にある中宇治は、朝霧のかかる気象や扇状地の地質に特徴がある。この条件を生かして、古くは平安貴族の別荘地が営まれ、新しくは宇治茶生産が展開された。

歴史 平安時代に貴族の別荘地となり、格子状の街路が形成された。茶栽培は鎌倉時代に始まったとされ、16世紀後半に他地域に類をみない覆下栽培の方法が開発され、質の高い碾茶などを生産してきた。また、同じ頃から茶業を取り仕切る茶師が頭角を現し、江戸時代を通じて抹茶などの高級茶の製造と販売を独占し、宇治独特の茶文化を育ててきた。明治時代以降は茶師に代わって台頭した茶商が屋敷を構え、宇治茶の栽培、製造、販売の全てを行う地域として栄えた。

景観 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、茶の製造と販売を行う茶業街を形成する。かつては市街地の裏手に扇状地の地形を利用した茶園が広がっており、現在も市街地内や宇治川河川敷、段丘上などに本簀及び寒冷紗による覆下茶園が営まれている。中宇治の市街地と周辺の覆下茶園は国の重要文化的景観に選定されている。



[Fig.3-2-1-1] 宇治橋通り商店街の景観



[Fig.3-2-1-2] 茶工場の煉瓦造碾茶乾燥炉



[Fig.3-2-1-3] 宇治川河川敷の覆下茶園



[Fig.3-2-1-4] 中宇治地域 | 航空写真

中宇治 白川

地理 中宇治から山一つ隔てた谷筋に広がる茶生産集落である。谷筋に沿ってのびる通りに茶農家が建ち並び、集落背後の山裾及び段丘上に棚田や茶園が広がる。

歴史 12世紀初頭に創建された白川金色院は、中世には16の坊が営まれ、現在も惣門と九重石塔が残されている。また金色院の鎮守社とされる白山神社には鎌倉時代建立の拝殿(国重要文化財)が建っている。江戸時代には茶生産集落が発達し、金色院の坊跡は棚田や茶園へと転じた。

景観 谷筋の通りに沿って敷地内に茶工場を有する茶農家が立ち並び、古くは通り沿いに茶工場を構えたが、昭和初期以降になると敷地奥に茶工場が引き込まれ、大型化する。集落の背後には棚田と覆下茶園、露地茶園が広がり、茶園内には柿の木が点在する。山の裏手に位置する上明には、本簀を含む覆下茶園と露地茶園が谷を埋め尽くし、柿の木が彩りを添える茶園景観が広がる。茶園は国の重要文化的景観に選定されている。



[Fig.3-2-1-5] 覆下茶園



[Fig.3-2-1-6] 本簀覆下茶園



[Fig.3-2-1-7] 茶農家の集落景観



[Fig.3-2-1-8] 白川地域 | 航空写真

3-2-2

第3章 | 第2節
構成資産とその景観特性

第3章 | 第2節 | 第2項 城陽市域の宇治茶の生産景観

宇治郷に栽培が限定されていた覆下茶園が19世紀以降に拡大され、碾茶及び玉露が生産されるようになった地域である。木津川を挟んだ対岸の八幡市とともに、河川敷に営まれた茶園と近隣の集落が宇治茶の展開過程を体現している。

世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例



上津屋

地理 城陽市域西部を流れる木津川沿いの平地に立地する茶業集落である。木津川の氾濫原であったために水はけのよい砂地が広がり、微高地に位置する集落の周囲に茶園と水田が営まれる。対岸の八幡市上津屋とは、かつては一体の集落であったが、木津川の流路変更に伴い2集落に分かれた。

歴史 宇治市域に隣接していることから、早くから茶生産が伝播し、17世紀中期には市域に茶園があったことが確認されている。かつて宇治郷に限られていた覆下栽培は、19世紀以降木津川流域に広まったが、本地域はその典型例である。

景観 木津川の河川敷に本簀や寒冷紗を用いた覆下茶園が広がっている。河川敷の平坦で水はけの良い砂地を利用した覆下茶園からは、松葉を思わせる濃い緑を持つ独特の碾茶が作られる。集落内には木造の碾茶工場などの茶工場が点在し、河川と生活・生業が一体化した姿を見せる。



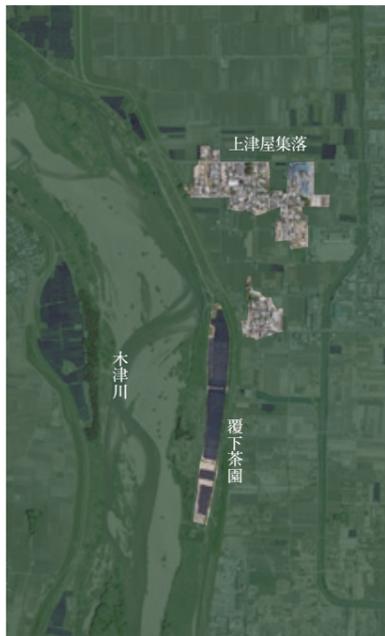
[Fig.3-2-2-1] 木津川河川敷に広がる覆下茶園



[Fig.3-2-2-2] 上津屋の集落



[Fig.3-2-2-3] 碾茶工場



[Fig.3-2-2-4] 城陽市域 | 航空写真

3-2-3

第3章 | 第2節
構成資産とその景観特性

第3章 | 第2節 | 第3項 八幡市域の宇治茶の生産景観

木津川を挟んだ対岸の城陽市とともに、宇治郷から19世紀以降に広がった覆下茶園が営まれた地域である。上津屋、野尻、岩田の3集落で木津川河川敷に覆下茶園が営まれ、碾茶が生産されている。

世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例



上津屋/野尻/岩田

地理 八幡市域の茶業は、上津屋、野尻、岩田の3集落で営まれている。木津川河川敷に堆積する砂混じりの柔らかい土質で栽培されるこの地のお茶は、山間部で栽培される「山茶」に対して「浜茶」と呼ばれ、松の葉のように濃い緑を持つことで知られる。

歴史 城陽市上津屋同様に19世紀以降に宇治郷から覆下茶園が広まった。上津屋は城陽市側の集落と同じ名前を持つが、これは木津川の流路変更により分断されたもので、元来は1つの集落であった。両集落はかつては渡し船で、現在は流れ橋(上津屋橋)によって結ばれている。

景観 木津川左岸の河川敷に、岩田から野尻、そして流れ橋の架かる上津屋にかけて連続的に覆下茶園が開かれている。重要文化財伊佐家住宅が立地する上津屋の浜垣内集落は、この地域の集落形態を典型的に伝えており、碾茶工場が設けられる中に、かつての揉み茶工場の建物も見ることができ



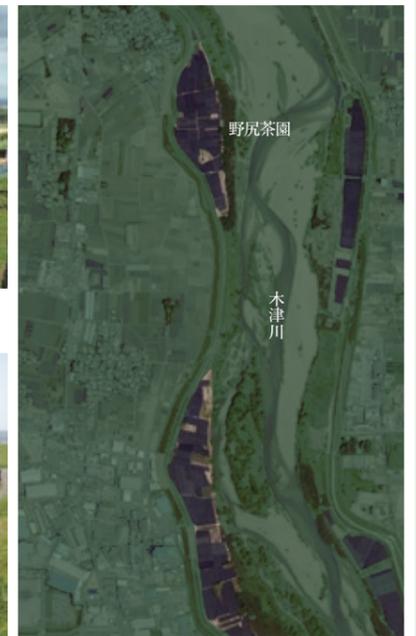
[Fig.3-2-3-1] 野尻の覆下茶園



[Fig.3-2-3-2] 流れ橋と木津川河川敷の茶園



[Fig.3-2-3-3] 堤防内に広がる覆下茶園



[Fig.3-2-3-4] 八幡市域 | 航空写真

3-2-4

丘陵の地形と地質を活かした
覆下茶園の拡大過程を示す地域である。
独立丘陵である飯岡の地形を活かした玉露生産の
土地利用と景観をひとまとまりで残している。

構成資産とその景観特性

第3章 | 第2節 | 第4項 京田辺市域の宇治茶の生産景観

世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例



飯岡

地理 木津川に隣接する標高66.8mの独立丘陵を覆うように、集落と茶園等が立地する。丘陵周囲には水田が広がり、河川、平地、丘陵からなる伝統的な玉露生産の土地利用が見られる。

歴史 丘陵頂部には山城地域を代表する古墳群があり、丘陵周囲には条里制の痕跡を留める水田が広がる。集落内には江戸時代以来の手揉みによる茶工場や七井戸と呼ばれる井戸が残り、歴史の重層性がうかがえる。

景観 丘陵中腹の平坦面を集落が埋め、頂部及び外周部の傾斜地に玉露を生産する覆下茶園と果樹園が広がる。外周部の北面には丘陵を囲うように竹林が残る。丘陵の傾斜地はかつては果樹園が優勢であったが、徐々に茶園へと転化した。傾斜を生かして生産される玉露は香り高く、「山茶」と呼ばれる。



[Fig.3-2-4-1] 丘陵地形を活かした飯岡の土地利用



[Fig.3-2-4-2] 手揉み茶工場跡



[Fig.3-2-4-3] 七井戸・古墳



[Fig.3-2-4-4] 京田辺市域 | 航空写真

3-2-5

「宇治製法(青製煎茶製法)」が生み出され、
日本全国に広まる起源となった、煎茶生産史上
最重要の技術革新と販路拡大がなされた地域である。
数多くの谷筋からなる自然条件を活かした茶園や集落の景観に、
生産と流通の歴史が刻まれている。

構成資産とその景観特性

第3章 | 第2節 | 第5項 宇治田原町域の宇治茶の生産景観

世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例



奥山田 | 湯屋谷 | 郷之口

地理 宇治田原町を東西に横切る信楽街道の東端に位置し、北流する奥山田川と大福川が作り出す谷筋に立地する山村集落である。標高の高さと細い谷筋の地形を活かした茶生産が行われている。

歴史 山城から近江に抜ける主要な交通路であった信楽街道沿いの集落で、天神社や正寿院、遍照院等の数多くの寺社が今に残る。かつては石灰岩の採掘と石灰の精製が行われており、石積みの際跡が残されている。湯屋谷との間に位置する大福谷は宇治田原における茶栽培発祥の地とされ、江戸時代前期までには茶栽培が開始されている。

景観 大福谷には細い谷筋の奥に水田とともに茶園が開かれており、山林によって遮光された天然の覆下のような環境が作り出され、宇治茶の茶園の原形といべき景観が残されている。各谷筋に集落、水田と茶園が開かれ、寒暖の差の大きい気候を活かした香りの良い煎茶が生産されている。



[Fig.3-2-5-1] 急斜面の集団茶園



[Fig.3-2-5-2] 明治の山なり茶園



[Fig.3-2-5-3] 奥山田の集落



[Fig.3-2-5-4] 奥山田 | 航空写真

奥山田 | 湯屋谷 | 郷之口

地理 信楽街道が山間に分け入る位置にある茶業集落で、塩谷、中谷、西谷、石詰等の複数に分かれる谷筋に集落と茶園が開かれる。中生代には海底だった場所で、「綴喜層群」の地層が露出し、貝類の化石を産出する。またかつては温泉が湧いて湯場が開かれており、現在も鉱泉が湧いている。

歴史 和銅2年(709)に湧いたとされる温泉により湯場が開かれ、集落の起源となった。江戸時代中期に湯屋谷の永谷宗円が「宇治製法(青製煎茶製法)」を開発したと伝えられ、永谷宗円の生家跡や宗円を祀る茶宗明神社がある。

景観 狭い谷筋に高い石垣を築いてそそり立つ茶農家や茶問屋の建物が並ぶ特徴的な集落景観を見せる。茶園は谷奥や山間に散在する他、戦後に大規模な集団茶園が開拓され、丘陵の地形を活かした横畝の山なり茶園を形成している。奥山田の大福谷茶園は湯屋谷の茶農家が耕作し、防霜ファンを用いない茶園を守っている。



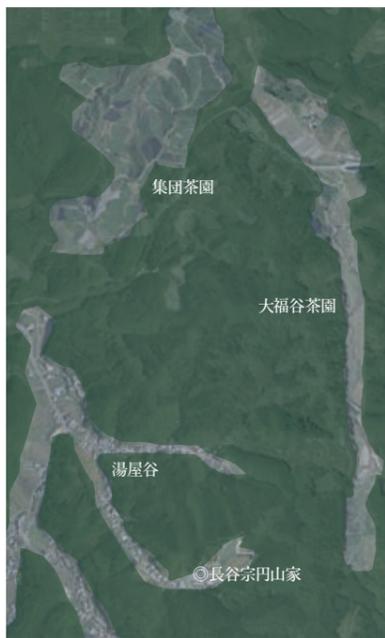
[Fig.3-2-5-5]大福谷の茶園



[Fig.3-2-5-6]茶宗明神社



[Fig.3-2-5-7]湯屋谷集落



[Fig.3-2-5-9]湯屋谷 | 航空写真



[Fig.3-2-5-8]宗円生家跡

奥山田 | 湯屋谷 | 郷之口

地理 宇治田原町を東西に流れる田原川に沿って広がる平地に立地する集落で、宇治田原への西の入口に位置する。集落は山口城の城下町に由来し、東西に通る信楽街道を取り込んで面的に展開する。

歴史 織田信長の命により山口甚秀秀康が築いた山口城の城下町として整備された。関ヶ原の戦い以降に廃城となり、元和9年(1623)に禁裏新御料所となった。以降は商家や茶問屋が集積する宇治田原の中心集落として栄えた。

景観 信楽街道と平行する複数の街路に沿って面的に形成される集落である。短冊状に割られた敷地に広い軒下空間を持つ茶問屋等の町家が並び、かつての物流の様子をうかがわせる街路景観を見せる。近隣の南地域や立川地域の水田では冬場に柿を干すための「柿屋」が建てられる。



[Fig.3-2-5-9]郷之口の茶問屋



[Fig.3-2-5-10]郷之口の町並み



[Fig.3-2-5-11]田園風景と柿屋



[Fig.3-2-5-12]郷之口 | 航空写真

3-2-6

露地茶園と茶農家集落が一体となった土地利用と、江戸時代以来の宇治茶生産地の拡大過程を示す多様な山なり茶園の景観を見せる地域である。露地茶園を主とする宇治茶生産の土地利用と景観を代表し、かつ宇治茶生産の拡大過程を典型的に示している。

構成資産とその景観特性

和東町域の宇治茶の生産景観

世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例



石寺・撰原 釜塚 原山 湯船

地理 和東町西端の2集落で、町内では標高の低い地域である。和東川を挟んだ南北の山間に各集落が立地する。集落内を通る道はかつての奈良と信楽を結ぶ街道であり、街道に沿って集落が、そして集落の外に茶園が広がる。

歴史 江戸時代より茶生産が行われていたが、かつては稲作や果樹栽培、薪炭業を同時に営む複合生業集落であった。石寺では果樹園が多く営まれており、戦後の増産に伴って集落正背面の山腹を開墾した大規模な露地茶園が形成された。

景観 街道沿いに茶農家が散在する散村で、集落内に水田と露地茶園が営まれる。両集落ともに集落近辺に大規模な山なり茶園を有しており、中でも石寺には集落と相対する山に天空に駆け上るような茶園が開かれている。両集落の茶園は京都府選定文化的景観に選ばれている。



[Fig.3-2-6-1] 石寺の山なり茶園

石寺・撰原 釜塚 原山 湯船

地理 和東町中央部に位置する茶業集落で、山裾には茶農家等が密集する集落があり、集落の背後に山なり茶園が、正面の低地には水田が広がる。煎茶生産地の典型的な土地利用が見られる。

歴史 江戸時代の和東町一帯は禁裏御料の「和東郷」で、釜塚は茶生産地として知られていた。戦後の増産にともなって茶園が拡大され、山の頂に至る大規模な山なり茶園や山中の茶園が開墾された。

景観 山なり茶園、麓の集落、低地の水田からなる地形に適合した典型的な茶業集落景観を見せる。集落背後の山を頂きに至るまで大規模に開拓した急斜面の山なり茶園は、京都府選定文化的景観に選ばれている。



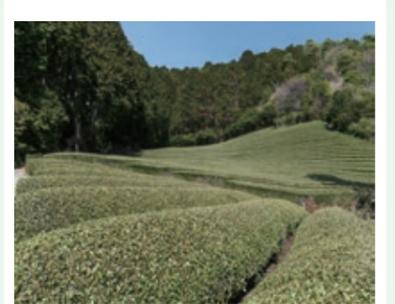
[Fig.3-2-6-2] 釜塚の山なり茶園

石寺・撰原 釜塚 原山 湯船

地理 鷲峰山南麓に広く形成された斜面に立地する集落で、和東川に沿う街道から一段上がった標高の高い位置を占める。南面する斜面を斜行するように街道が通り、街道に沿って茶農家が密に立ち並ぶ。集落の周囲を取り囲むように茶園が広がる。

歴史 中世山岳寺院である鷲峰山金胎寺の麓集落である。金胎寺の活動の中で原山には和東の中で最も早くから茶がもたらされたと考えられている。

景観 急な斜面に形成される茶農家集落には数多くの手揉み製茶用の二階建て茶工場が残されており、妻面を強調した独特の景観を見せる。集落周囲に広がる山なり茶園は京都府選定文化的景観に選ばれており、円形茶園のような印象的な茶園景観も見られる。



[Fig.3-2-6-3] 原山の大规模な茶園

石寺・撰原 釜塚 原山 湯船

地理 和東最東部の山間地に位置する集落で、和東川沿いに通された街道に面して複数の集落が形成される。豊富な山林資源を背景に、林業、稲作、茶業の3つの生業が複合的に展開されてきた。

歴史 林業を主産業として財をなした集落で、その財政基盤を元に茶生産が行われた。原山同様に和東町内で早期に茶生産が開始され、近世の段階から上質な煎茶の生産地として知られていた。

景観 2階建ての手揉み茶工場を有する茶農家の屋敷が群として残されており、宇治茶の生産集落を代表する集落景観を見せる。小規模な茶園が集落背後の山裾などに点在し、近世以来の伝統的な茶生産の景観を今に伝える。



[Fig.3-2-6-4] 湯船集落と茶園



[Fig.3-2-6-5] 石寺・撰原 | 航空写真



[Fig.3-2-6-6] 釜塚 | 航空写真



[Fig.3-2-6-7] 原山 | 航空写真



[Fig.3-2-6-8] 湯船 | 航空写真

3-2-7

木津川水運を背景に、幕末からの煎茶の輸出を契機として露地茶園を徐々に拡大してきた地域である。明治以降の各段階における宇治茶生産の拡大の歴史が、高い標高に展開する独特の風土の中で展開した土地利用と景観に刻まれている。

第3章 | 第2節

構成資産とその景観特性

第3章 | 第2節 | 第7項

南山城村域の宇治茶の生産景観

世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例



田山 | 高尾 | 童仙房 | 今山

地理 名張川の右岸に位置し、緩やかな丘陵に多くの谷筋が入る地形に、山なりに開墾された緩勾配の茶園が点在する。高山ダムにより川霧が発生しやすい地域となっており、広範囲に茶園が広がっている。

歴史 かつて梅林が広がる地域であったが、養蚕のための桑畑へと転じるとともに、幕末の煎茶輸出を契機として茶園が広がった。昭和44年に高山ダムが建設されると、川霧が広がるようになりさらに茶園が広がった。

景観 斜面の茶園と平地の水田の間に家屋が立ち並ぶ、伝統的な茶生産集落の生活感が良く残る。集落から離れた山間には大規模な縦畝の茶園が広がる集団茶園が見られる。茶園は京都府選定文化的景観に選ばれている。



[Fig.3-2-7-1] 田山の集団茶園

田山 | 高尾 | 童仙房 | 今山

地理 名張川の左岸に位置する標高300mに達する丘陵上に開かれた茶生産集落である。名張川へと伸びる複数の支尾根の間はすり鉢状の地形となり、斜面に開かれた茶園の間に茶農家が点在する。

歴史 尾根に沿って家屋が点在する散村である。かつては名張川に近い標高の低い位置にも集落があったが、ダム建設に伴い多くが移転した。戦後に大規模な集団茶園が開拓された。

景観 支尾根の間のすり鉢状の急勾配の斜面に南山城特有の縦畝茶園が開かれ、その中に古い茶農家が点在する特徴的な景観を見せる。茶園のところで花崗岩の巨岩が露出する。茶園は京都府選定文化的景観に選ばれている。



[Fig.3-2-7-2] 高尾の茶園と家屋

田山 | 高尾 | 童仙房 | 今山

地理 和束町と接する標高500mの山上に位置する高原地帯で、香りの良い上質な茶を産出する。緩やかにうねる丘陵に集落と茶園、水田が広がる。

歴史 明治2年より京都府の官営事業として開拓された集落で、水田、畑地、茶園が開墾された。標高を生かした茶生産が行われ、戦後にもさらに茶園が拡大された。

景観 山間の緩やかな丘陵地に水田と山なり茶園が対を成す素朴な景観が営まれている。南山城村の中でも縦畝ではなく横畝が優勢で、村内の茶生産の景観の多様性が伺える。



[Fig.3-2-7-3] 童仙房の町並み

田山 | 高尾 | 童仙房 | 今山

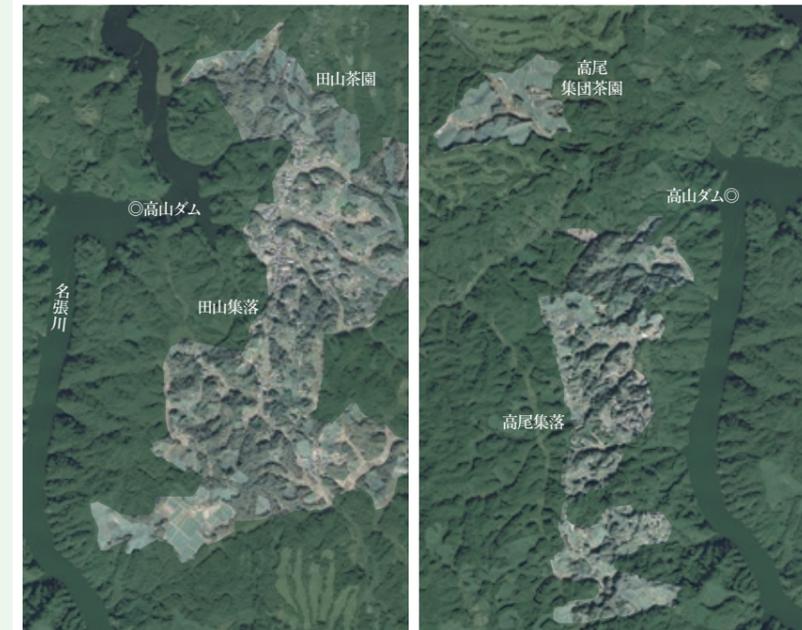
地理 木津川右岸の標高150mほどの河岸段丘上の集落である。近隣の高山ダムや木津川により発生する川霧が茶の生育に適した気象を生んでいる。

歴史 昭和44年の高山ダムの造成により、高尾や田山より移住した農家によって開墾された。

景観 緩勾配の広い斜面に、畝長約200mに及ぶ、他に類を見ない広がりのある茶園景観をみせる。煎茶だけでなく碾茶生産もおこなっており、露地茶園に加えて覆下茶園も見られる。茶園は京都府選定文化的景観に選ばれている。



[Fig.3-2-7-4] 今山の茶園



[Fig.3-2-7-7] 田山 | 航空写真

[Fig.3-2-7-8] 高尾 | 航空写真



[Fig.3-2-7-9] 童仙房 | 航空写真



[Fig.3-2-7-10] 今山 | 航空写真

3-2-8

木津川と奈良街道が交差する地に位置する上狛には、水陸両交通の結節点としての地の利を活かした茶問屋街が形成されている。煎茶の生産拡大にもなって形成された茶問屋街であり、宇治茶生産の変遷過程を反映している。



世界遺産の評価基準 [iii] [v] [vi] を示す代表事例

第3章 | 第2節 | 構成資産とその景観特性 第3章 | 第2節 | 第8項 木津川市域の宇治茶の生産景観

山城町上狛

地理 木津川と奈良街道が交差する地に位置し、木津川水運と陸上交通の結節点としての地の利を生かした茶問屋街が形成された。奈良街道の木津川渡河点にはかつて泉橋が架けられていた。

歴史 かつては綿業を商う集落であったが、幕末からの煎茶の輸出拡大にもない茶生産地への近さと木津川水運を利用できる地の利を生かして順次茶業へと転換し、茶業集落が形成された。煎茶の販路が国内向けとなってからも茶問屋街として栄え、現存する茶問屋の建物は、幕末建設のものから、大正、昭和初期に建設されたもの、戦後の鉄筋コンクリート造の茶工場まで多岐にわたる。

景観 奈良街道を中心に、その背後を含めて面的に茶問屋街が広がっている。敷地は間口が広く、古くは間口一杯に茶工場を配し、大正期頃からは正面に長屋門を構え、中央に庭を設けて茶工場と主屋が囲む配置を採る。路地に入ると、焼杉の腰板を貼った茶工場や土蔵に囲まれた独特の景観を見せる。



[Fig.3-2-8-1] 茶問屋



[Fig.3-2-8-2] 近代化された茶工場



[Fig.3-2-8-3] 泉橋寺石造地藏菩薩坐像



[Fig.3-2-8-4] 山城町上狛 | 航空写真

第4章 | 第1節 本資産の現状と課題 [46]

第4章 | 第2節 保存管理計画と活用 [48]

第4章 | 第2節 | 第1項 資産全体の包括的保存管理計画 [48]

第4章 | 第2節 | 第2項 個別構成資産に係る保存管理計画 [50]

第4章 | 第2節 | 第3項 活用への取り組み [52]

第4章 本資産の現状と保存活用

4-1

本資産は現在、伝統的生産技術の機械化・近代化、高齢化と後継者不足、関連する集落・施設の消滅など、社会構造の変化に伴ういくつかの景観保護上の課題を抱えている。

第4章 | 第1節 本資産の現状と課題

本資産の現状

本資産の各構成資産においては、茶業が現在も継続され、景観も概ね維持されている。

景観を形作る主要な要素である茶生産技術と生活様式は、伝統を守りながらも時代とともに緩やかに変化を遂げ、景観も変化しつつある。しかしながら景観としての真実性、全体性は担保されており、景観の変化についても全体として有機的な進化として積極的に評価しうる。

景観の保護措置としては、文化財保護法、景観法、京都府条例等により一部の構成資産に文化財としての保護措置ないし景観としての保全措置がとられているものの、資産全体での包括的な保存管理計画及び個別の構成資産の保護措置についてはいまだ検討段階にある。

本資産の課題

文化的景観の保存と地域の持続可能性という観点において、本資産はいくつかの課題に直面している。[1] 生業としての茶業の変化、[2] 生産者の社会構造の変化、[3] 伝統的土地利用、伝統的集落・家屋の変化、に集約される。

[1] 生業としての茶業の変化については、まず伝統的生産技術の変化が起こっている。茶園と茶栽培に関しては、露地茶園における効率化追求のための大規模集約化^[Fig.4-1-1]、摘採の機械化が起こっている。また防霜のための扇風機(防霜ファン)^[Fig.4-1-2]が多くの茶畑に設置され、茶園の立地条件がかつてよりも多様になってきている。覆下茶園においては、集約化は起こっていないものの、被覆材が伝統的な葦簀・稲藁から黑色寒冷紗^[Fig.4-1-3]に置き換わっている。

茶製造においては、抹茶は大正期、煎茶玉露は昭和初期以降に手作業から機械式に置き換わっているが、これらの工程はすべて伝統的な手作業の技術に基づいている。

茶の需要の変化も課題である。煎茶については需要減少にともなう消費価格の下落により、露地茶園の維持が難しくなる地域が生じつつある。一方で抹茶需要がスイーツ



[Fig.4-1-1]
大規模茶園——南山城村田山



[Fig.4-1-2]
防霜ファン——和束町撰原



[Fig.4-1-3]
黑色寒冷紗——八幡市野尻

の原料としての利用などで増加しており、露地茶園から覆下茶園へと転換する例が出てきている。

[2] 生産者の社会構造の変化については、高齢化と後継者不足による生産者数の減少が課題である。昨今は、個々の生産者の生産規模拡大により、茶園総面積は概ね維持されている状況である。

摘み子の確保も課題である。熟練の摘み子が高齢化しており、また不規則な就業時間や季節労働であるため、摘み子の担い手が減少している。

[3] 伝統的土地利用については、上記の茶園の変化に加え、市街化区域内の農地に対する開発圧力があり、その保全に課題がある。伝統的集落のうち家屋や茶工場等の歴史的建造物については、建て替えや老朽化にともなう解体・撤去の可能性がある。開発圧力は本資産の範囲内ではそれほど強いものではないが、人口減少や茶業機械の大型化、工程管理の変化にともない、空き家・遊休化が進み、徐々に課題が顕在化しつつある。

現在、本資産に近接する地域において新名神高速道路の建設が進められ、宇治田原インターチェンジの設置が予定されており、また宇治田原町と和束町にまたがる犬打峠のトンネル整備が予定されている。本資産に関わる景観への影響はそれほど大きくなく、むしろ生活・生業の利便性や観光可能性の拡大が期待される。

4-2-1

技術的・地理的・歴史的背景を持ち、かつ複数の自治体にまたがる多様な本資産を包括的に保護するためには、京都府行政・文化庁・研究者・茶業関係者・企業など多様な主体による保存管理計画が必要となる。

保存管理計画と活用

資産全体の包括的保存管理計画

保存管理計画の策定

本資産は、宇治茶の生産に係る栽培、製造に関わる土地利用と施設、そして技術革新が重ねられてきた歴史の変遷を示す構成要素が全て含まれているとともに、それらの構成要素が相互に関係を有しながら現在まで続いている文化的景観である。文化財保護法による重要文化的景観及び重要伝統的建造物群保存地区の選定は地方自治体ごとに個別の保存計画を立てて選定することとなっているため、構成資産が複数の自治体に所在する本資産においては、個別の重要文化的景観及び重伝建地区選定に加え、これら全体を文化的景観として包括する保存管理計画が必要である[Fig.4-2-1-1]。現在、文化庁の指導、助言を得ながら、宇治茶の文化的景観広域調整会議等で関係市町村等が緊密に連携して保存管理計画の策定を進めている。同計画の策定に当たっては、京都府に設置する宇治茶世界文化遺産登録推進有識者会議及び同調査研究会議による専門の見地からの助言・指導を受けている。

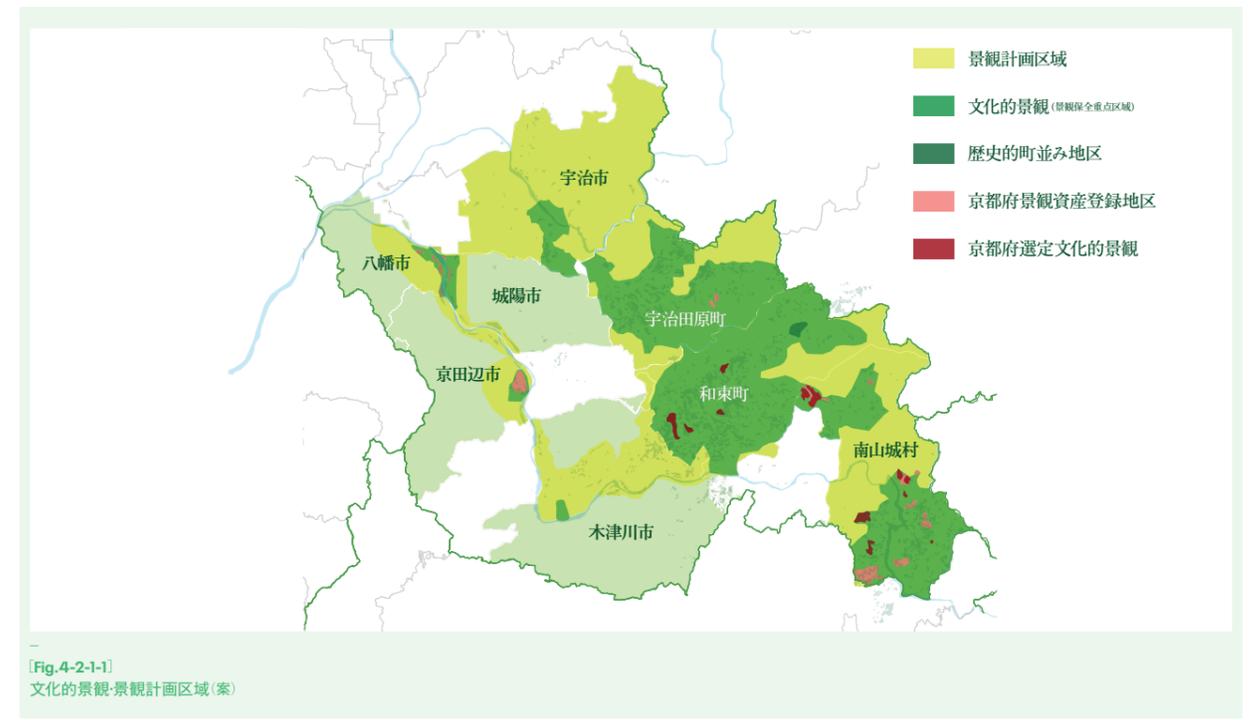
景観・生業両面からの保存管理

文化的景観としての包括的保存管理計画を立てることになるため、その内容は、文化財保護法による重要文化的景観の保存計画策定を基本とし、地域政策を効果的に組み合わせながら、景観と生業の両面から保存管理を図るものとする。

文化的景観の保全については、各構成要素につき文化財保護法による重要文化的景観ないし重伝建地区の選定を受けて文化的景観ないし伝建地区の保存計画を策定するとともに、資産全体を景観法による景観計画区域とすることを目指す。とりわけ茶畑については、その大部分が農業振興地域整備計画中の農用地に指定されており、原則転用が不許可という方針が採られており、農地としての保全が図られている。

生業としての茶生産の振興については、平成27年に京都府が、山城地域における山なり茶園での生産維持と、覆下茶園の手摘み茶等の生業としての継続を目的とした「京都府茶業振興計画」を策定した。本計画のなかで、生産者が協力・連携して茶園を維持する仕組みづくりや手摘み茶等のブランド力の向上対策を検討している。

また、公益社団法人京都府茶業会議所は、宇治茶文化に対する消費者の理解促



[Fig.4-2-1-1] 文化的景観-景観計画区域(案)

進、宇治茶に係わる伝統技術の保存、宇治茶の品質向上対策、宇治茶の普及啓発、宇治茶振興に対する支援を行っている。そのほか、伝統的生産技術と新技術を研究する茶業研究所(京都府)や、京都府茶協同組合、京都府茶生産協議会が、茶業の振興や担い手の支援を図っている。

周辺環境の保全

本資産における資産と一体をなす周辺環境の範囲及び保全措置については、個別構成要素ごとにそれぞれの特徴、整備状況及び周辺環境等に応じて適切に対応することが必要であるとともに、資産全体に一貫した保全措置が立てられねばならない。本資産の周辺環境においては、景観法に基づく景観計画の策定や景観条例等の制定により、資産と一体をなした積極的な保全措置を図るものとする。現在、宇治市、和束町、南山城村が景観行政団体となっており、宇治市及び和束町で景観計画が策定されている。景観計画未策定の関係市町村の内、条件の整ったものから景観法に基づく景観計画等の手続きについて順次進めていく方針である。

また、構成資産の保護に係る周辺環境保全の重要性について、住民の認識を得ることを目的に、「宇治茶の文化的景観」の顕著な普遍的価値を理解するためのワークショップ等の啓発活動を積極的に実施している。

4-2-2

複数の特徴をもつ個別構成資産には、文化財保護法に基づく重要文化的景観もしくは重要伝統的建造物群への選定を推し進めることによってその保護を目指す。

第4章 | 第2節 保存管理計画と活用

第4章 | 第2節 | 第2項 個別構成資産に係る保存管理計画

個別構成資産の保護措置

個別構成資産は、文化財保護法に基づく重要文化的景観または重要伝統的建造物群に選定し、保護を図ることを進めていく [Fig.4-2-2-1]。

現在、個別構成資産のうち、1件の既選定重要文化的景観がある。重要文化的景観等の文化財未選定の構成資産については、前ページの図 [Fig.4-2-1-1] をベースとして、条件の整ったものから順次選定に向けた手続きを進めていく方針である。

保存管理計画の策定にあたっては、関係市町村と一体的に取り組むこととし、文化庁および宇治茶世界文化遺産登録推進有識者会議による専門的見地からの助言・指導を受ける。

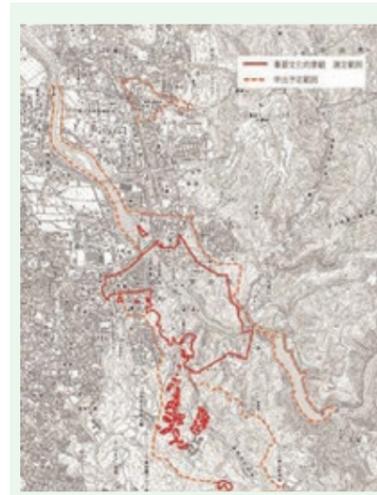
国選定文化財に加え、個別構成資産の内、京都府景観条例に基づく京都府景観資産の登録、府文化財保護条例に基づく京都府選定文化的景観に選定された地区もある。府景観資産登録制度は、地域固有の歴史や文化に裏打ちされた府内各地の身近な景観とその景観を支えている地域の活動を合わせて、景観資産として登録するものである。府選定文化的景観は、地域における人々の生活又は生業及び当該地域の風土により形成された次に掲げる景観地のうち、府民の基盤的な生活又は生業の特色を示すもので典型的なもの又は独特なもので、府景観条例が規定する府景観資産に登録された区域などに存し、府又は市町村が保存及び修復のために必要な措置を講じているものうち府にとって重要なものが選定対象となる。

個別構成資産にかかる地域の景観保全の取組状況は、以下の通りである。

国選定重要文化的景観

- 宇治市「宇治の文化的景観」(平成21年2月選定)

本資産の範囲内において現在唯一、重要文化的景観に選定されている。宇治川の自然景観を骨格に、両岸に平安時代以来の歴史的な文化財と町並みが伝えられ、さらに中世以来の宇治茶生産の伝統が重層する個性的な都市景観として、重要文化的景観に選定されている。選定範囲は中宇治一帯と背後の宇治川両岸、そして白川の



[Fig.4-2-2-1]
重要文化的景観「宇治の文化的景観」(宇治市)

茶園である。茶生産のみならず平安時代以来の都市的伝統によって形作られた都市景観も含めた価値付けになっているものの、中宇治、白川における宇治茶生産に関わる範囲は概ね保護対象となっている。

和束町では平成28年に景観法に基づく景観計画が策定され、令和2年度より重要文化的景観の選定に向けた調査が実施されている。

京都府景観資産登録

- 和束町「宇治茶の郷 和束の茶畑」
NPO法人わづか有機栽培茶業研究会(平成20年1月24日登録)
- 南山城村「宇治茶の主産地・南山城村——大空へ向かって駆け上がる茶畑景観」
南山城村茶業振興対策協議会(平成27年1月22日登録)
- 八幡市「高品質てん茶の産地・八幡市～流れ橋周辺に広がる浜茶の景観～」
JA 京都やましろ都々城茶生産組合(平成27年1月22日登録)
- 城陽市「浜茶と竹林の景観・城陽市上津屋——木津川の恵みをもたらす宇治碾茶」
城陽市茶生産組合(平成27年6月12日登録)
- 京田辺市「玉露の郷・京田辺飯岡——丘陵地に広がる覆下茶園と集落の景観」
京田辺市飯岡区(平成27年6月12日登録) [Fig.4-2-2-2]
- 宇治田原町「緑茶のふるさと・宇治田原湯屋谷——永谷宗門生家と茶園景観」
宇治田原町湯屋谷区(平成27年6月12日登録)

京都府選定文化的景観

- 和束町「和束町の宇治茶の茶畑景観」(平成20年3月21日選定)
- 南山城村「南山城村の宇治茶生産景観——山なりの茶畑と山裾の農家」
(平成27年3月24日選定) [Fig.4-2-2-3]



[Fig.4-2-2-2]
府景観資産
玉露の郷・京田辺飯岡



[Fig.4-2-2-3]
府選定文化的景観
山なりの茶畑と山裾の農家(高尾荒堀地区)

4-2-3

本資産の活用への取り組みは、
組織化、ブランディング、観光振興など、
多面的に展開されている。

第4章 | 第2節 保存管理計画と活用

第4章 | 第2節 | 第3項 活用への取り組み

「宇治茶の文化的景観」の保存活用

まず平成25年度に大学研究者や茶業関係者、企業、NPOなどが結集して「宇治茶世界文化遺産登録推進プラットフォーム」が設けられた。[1] 日本茶のふるさと「宇治茶生産の景観」を維持するための戦略、[2] 世界文化遺産を目指すための「宇治茶のブランド価値発信」戦略、[3] 宇治茶生産の景観と宇治茶ファンを結ぶ「感動と共感の場づくり」戦略から各種の取組を展開している。

平成26年からは京都府が主導し市町村、関係団体とともに「お茶の京都」の取り組みを進めている。宇治茶の文化や歴史を切り口に、京都府南部の山城地域を日本茶文化の一大拠点とすることを目的に、[1] 宇治茶の価値の再発見、景観やお茶文化の維持・継承、[2] お茶の文化・魅力を発信する交流エリアの創出、ネットワーク化、[3] お茶産業のイノベーション創出、[4] お茶の文化、魅力の効果的なプロモーション・観光誘客の推進の各事業を実施している。

平成29年度には一般社団法人京都山城地域振興社(お茶の京都DMO)が設立され、京都府南部の山城地域の連携とネットワークの強化を図り、観光地域づくりの推進、交流人口の拡大及び地域商社として宇治茶をはじめ地域資源のブランド化を図ることを目的に、広域周遊観光に向けた取組を展開している。

各市町村や集落においても、道の駅をはじめとした交流拠点の開設、街並み修景の取組、農家民宿の開業、案内板の整備、学生提案による交流イベントの開催といった保存活用への取り組みが進められている[Fig.4-2-3-2]。

日本遺産「日本茶800年の歴史散歩」の認定

平成27年4月に、山城地域における「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出した技術革新や茶道をはじめとした喫茶文化の展開をリードしてきた歴史ストーリーが、「日本茶800年の歴史散歩」として文化庁に日本遺産として認定された。本資産を含む12市町村にまたがる28の史跡と「宇治茶手もみ製茶技術」、毎年10月の「宇治茶まつり」の「名水汲み上げの儀」「茶壺口切の儀」「茶筌塚供養の儀」の4件を合わせた計32件がその構成資産となっており、その整備・活用・発信による地域活性化を図っている。



[Fig.4-2-3-1]
プラットフォームの活動 | キッズ茶ムリエ



[Fig.4-2-3-2]
永谷宗円生家を活用したイベント



[Fig.4-2-3-3]
資産案内説明板

第5章 | 第1節 顕著な普遍的価値(OUV) [54]

第5章 | 第2節 世界遺産の適用種別及び登録基準 [55]

第5章 | 第3節 真実性と完全性 [56]

第5章 | 第4節 類似遺産との比較 [58]

第5章 世界遺産への妥当性

5-1

世界遺産の登録に向け、本資産が保有する顕著な普遍的価値(OUV)の内容を示す。

顕著な普遍的価値(OUV)

本資産の顕著な普遍的価値(OUV)

「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。

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。

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。

5-2

本資産の適用種別および該当する登録基準番号とその内容を示す。

世界遺産の適用種別及び登録基準

適用種別 | サイト(文化的景観)

該当する登録基準 | [iii]/[v]/[vi]

評価基準 [iii] | 文化的伝統や文明の存在を伝承する証拠で希有な存在

•日本の緑茶という固有の文化的伝統の起源と伝統的生産技術を伝承する証拠

「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。

評価基準 [v] | ある文化を特徴づける土地利用形態の見本

•日本の緑茶生産を特徴付ける土地利用と景観

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。

評価基準 [vi] | 人類の歴史上の顕著な普遍的意義を有する出来事や伝統、思想、信仰、芸術との関連

•喫茶文化の形成への寄与

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、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ることとなった。

世界文化遺産の主な登録条件

顕著な普遍的価値の証明

- 1 「世界遺産条約の履行のための作業指針(2013年)」の評価基準^[*1]へ適合
- 2 資産の真实性・完全性の証明

国内における万全の保護措置

- 1 推薦資産が文化財保護法による指定を受けて保護されていること。
- 2 推薦資産の周囲にこれを保護するための緩衝地帯(バッファゾーン)を設けること。
- 3 保存管理計画を策定すること。

[*1]「世界遺産条約の履行のための作業指針(2013年)」の評価基準

- [i] 人間の創造的才能を表す傑作である。
- [ii] 建築、科学技術、記念碑、都市計画、景観設計の発展に重要な影響を与えた、ある期間にわたる価値観の交流又はある文化圏内での価値観の交流を示すものである。
- [iii] 現存するか消滅しているかにかかわらず、ある文化的伝統又は文明(の存在)を伝承する物証として無二の存在(少なくとも希有な存在)である。
- [iv] 歴史上の重要な段階を物語る建築物、その集合体、科学技術の集合体、あるいは景観(の類型・典型)を代表する顕著な見本である。
- [v] あるひとつの文化(または複数の文化)を特徴づけるような伝統的居住形態若しくは陸上・海上の土地利用形態を代表する顕著な見本である。又は、人類と環境とのふれあいを代表する顕著な見本である(特に不可逆的な変化によりその存続が危ぶまれているもの)。
- [vi] 顕著な普遍的価値を有する出来事(行事)、生きた伝統、思想、信仰、芸術的作品、あるいは文学的作品と直接または実質的関連がある(この基準は他の基準とあわせて用いられることが望ましい)。
- [vii] 最上級の自然現象、又は、類まれな自然美・美的価値を有する地域を包含する。
- [viii] 生命進化の記録や、地形形成における重要な進行中の地質学的過程、あるいは重要な地形的又は自然地理学的特徴といった、地球の歴史の主要な段階を代表する顕著な見本である。
- [ix] 陸上・淡水域・沿岸・海洋の生態系や動植物群集の進化、発展において、重要な進行中の生態学的過程又は生物学的過程を代表する顕著な見本である。
- [x] 学術上又は保全上顕著な普遍的価値を有する絶滅のおそれのある種の生息地など、生物多様性の生息域内保全にとって最も重要な自然の生息地を包含する。

5-3

真実性と完全性

真実性(オーセンティシティ)

1 | 形状、意匠

本資産を構成する茶園及び周辺の山林や水田、茶農家集落、茶問屋集落は、文化的景観としてのまとまりの中で維持、継承されてきた。それぞれの要素はゆるやかに変化しながらも文化的景観としてのまとまりが保たれてきた。それらの形状や意匠は、個々の要素は緩やかに変化しながらも文化的景観全体としては特性が維持されている。中でも覆下茶園と露地茶園の形状、茶農家や茶問屋の意匠には、伝統的な形状、意匠を色濃く伝えるものがよく残されている。

2 | 材料、材質

宇治茶生産に関わる茶園や茶工場等には、伝統的な材料や材質が継続的に利用されている。茶園では宇治の在来種を含む茶の木が継承されているのは勿論のこと、本簣の覆下茶園等に伝統的素材が材質を維持して持続的に使用されている。茶工場では手揉み製茶に用いる伝統的な製茶道具の保存と活用、機械製茶における初期の製茶機械の継続的利用がなされており、材料、材質の真実性が担保されている。

3 | 用途、機能

宇治茶の伝統的茶生産は変わらず継続されており、用途、機能に変更はない。

4 | 伝統、技能、管理体制

日本の緑茶生産の本質的価値の根幹をなす伝統的生産技術、とりわけ本簣による覆下栽培、茶葉の手摘み、蒸し製法、煎じ茶における手揉みの焙炉乾燥、防霜ファンのない古くから栽培されている茶園が、当該地域内で現在も継承されている。これらの生産技術は、最高級の抹茶、玉露生産や固有のブランド煎茶として製品化され、宇治茶のブランド力の保持に大きく

貢献している。宇治茶生産の管理体制の特徴として、家族経営による小規模生産、茶問屋と茶農家の深い関係性が挙げられるが、これらの管理体制もよく維持されており、それが宇治茶の製品の質と生産景観の特性の保全を下支えしている。

5 | 位置、セッティング

茶園及び茶農家の立地は、茶生産に適した気候、地形、地質、水系によく対応しており、自然環境条件を活かして続けられてきた宇治茶生産の特質をよく示している。中でも覆下茶園では宇治市内に中世末から宇治七名園と呼ばれた茶園の一つ「奥の山」茶園が今も継承され、露地茶園では宇治田原における茶の発祥の地とされる宇治田原町大福谷茶園が残る。宇治製法の誕生に深く関わった永谷宗円の生家が原位置に一部を残して継承されている。伝統的な集落については、湯船、湯屋谷などに茶農家集落が、中宇治、上狛に茶問屋集落が生業を行いながら持続している。また、茶園及びそれに関連する山林や水田の土地利用は、こうした自然条件への適応を具体的に示すものであり、宇治茶生産における土地利用の本質を保っている。

6 | 言語その他の無形遺産

宇治茶は日常的な喫茶習慣を支えるものである。そしてこの地域で生産される最高級の抹茶、煎茶、玉露は、日本の伝統文化を代表する「茶の湯」や「煎茶道」という喫茶文化の形成に寄与するものであり、現在に至ってもこれらの文化を支え続けている。これらは精神、感性における真実性を担保するものでもある。

完全性(インテグリティ)

1 | OUVを伝えるものとしての構成資産選択の論拠

本資産のOUVは宇治茶を代表する抹茶、煎茶、玉露それぞれの生産に関わる歴史、生産技術、景観の観点から特徴付けられるため、それを伝える構成資産は広範囲かつ多様性のある複数からなる。抹茶及び玉露の生産に関わる資産としては、その生産の起源かつ歴史の主軸をなす宇治市域の宇治茶の生産景観があり、本簣の覆下茶園や煉瓦造の碾茶乾燥炉を有する茶農家、茶問屋街を含む。城陽市、八幡市、京田辺市域の宇治茶の生産景観は、覆下茶園が宇治市近郊から広がり玉露生産が拡大していく過程を示す資産である。煎茶生産に関わる資産としては、「宇治製法」が生み出された宇治田原町、煎茶生産の拡大過程を示すとともに典型的な茶生産景観を見せる和束町、南山城村域の宇治茶の生産景観、茶の流通の拠点となる宇治田原町郷之口、木津川市山城町上狛の茶問屋の景観がある。

各市町村域の宇治茶の生産景観は、覆下茶園と露地茶園の2種からなる茶園と、周辺の山林、水田や生産者集落を含むまとまりのある景観地をなしている。生産者集落には、茶工場を有する荒茶製造の場でもある茶農家集落や、製品化と流通の拠点としての茶問屋集落がともに含まれる。これらの資産及び資産を構成する各要素は、宇治茶の生産景観が持つOUVを伝える上でいずれも必要なものである。また、日本における喫茶文化の形成には、3つの茶種が総体として寄与しており、いずれの資産も欠くことができない。

抹茶及び玉露の生産は、覆下茶園に加え、被覆に用いられる稲藁を供給する水田、葦を供給する水辺、荒茶製造を行う茶工場を有する茶農家、茶を合組し流通させる茶問屋からなり、相互に関係を有している。煎茶の生産は、自然環境条件を活かした生産を行うため、露地茶園が背後の山林や水田と一体をなして営まれ、また茶園の近隣に茶農家集落が形成されるととも

に、河川等で茶問屋集落とも繋がっている。これらの諸要素が相互に関係を有しながら資産の全体性を形成している。すなわち本資産を構成する複数の資産には、OUVを伝える上で必要な全ての要素が含まれている。

2 | 資産を構成する範囲

宇治茶を代表する抹茶、煎茶、玉露は、栽培と製造の方法を異にするため、生産地はそれぞれの生産方法の特性に合った地域に展開している。一方で、基本的な生産技術に共通点を持っているため、生産地及び生産者が茶種を越えて重なる場合も多い。本資産は、抹茶、煎茶、玉露の生産の起源とその歴史的展開、そして各茶種の生産技術、土地利用、景観において欠くことのできない構成要素を全て含み、かつそれらの構成要素が自然環境や河川や道路の交通網等によって相互に関係を有している範囲として、山城地域に広域に範囲設定がなされている。

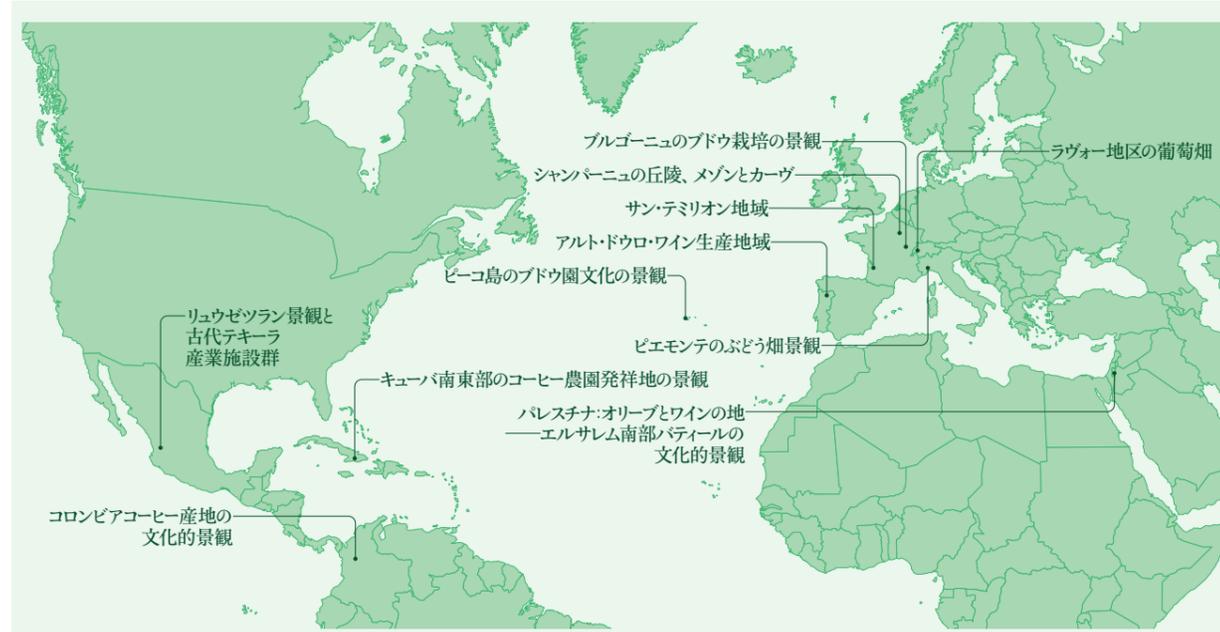
3 | 保全状態と資産への脅威

宇治茶の生産技術と景観は、覆下茶園、「宇治製法」に代表される伝統的技術が現在に至るまで継承され、伝統的な生産景観を伝えている。その一方で、覆下茶園の被覆方法の変化、露地茶園における機械刈り、防霜ファンの設置、製茶の機械化など、技術革新や合理化も進められてきた。しかしこれらの変化は伝統的な生産技術の本質を守りながらそれを合理化したものであり、完全性を保ちながら有機的な進化を遂げたものと評価できる。資産への脅威として、生産面では茶の価格の低迷、後継者の不足、生産の合理化にともなう生産景観の変化等の課題、景観面では都市化や交通計画にともなう変化が挙げられる。これらに対しては、京都府による茶業振興計画や景観保全及び国、府、市の文化財保護施策により、総合的な保護及び茶業振興の計画と施策がとられている。

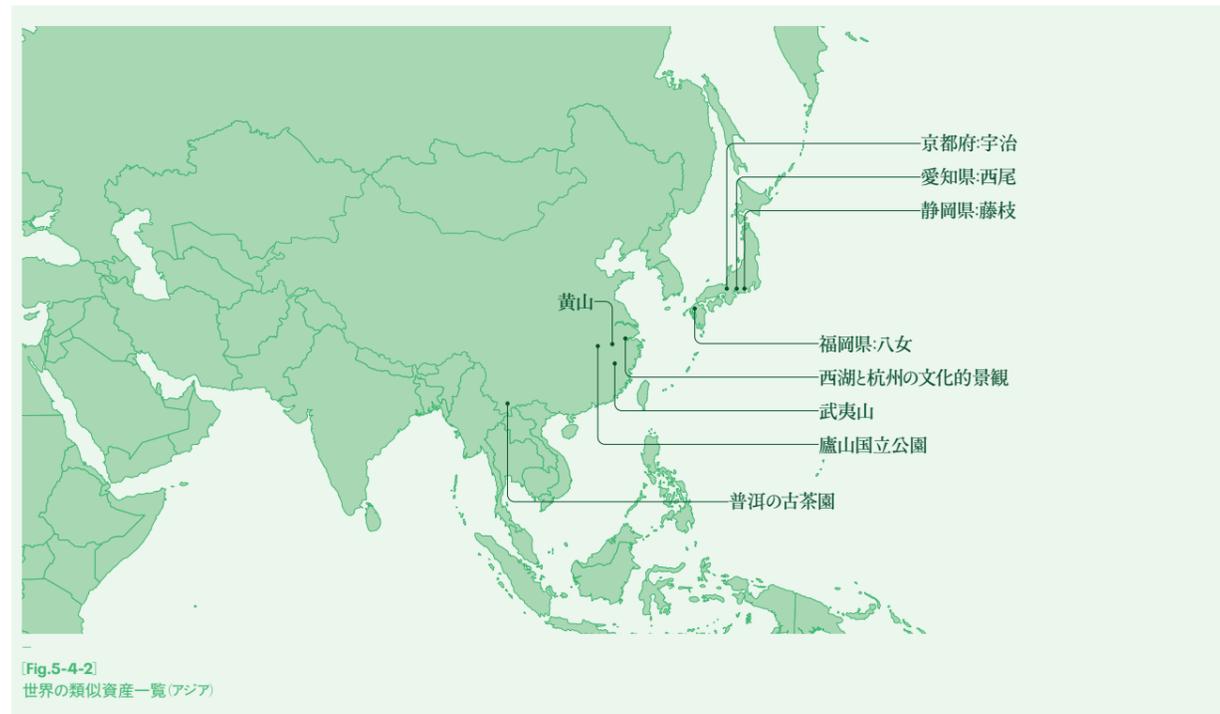
5-4

国内の類似遺産・中国の茶畑を有する世界遺産等・
フランスのワイン生産に関わる文化的景観・
嗜好飲料類生産に関する世界遺産との比較を行う。

第5章 第4節 類似遺産との比較



[Fig.5-4-1]
世界の類似資産一覧(欧米)



[Fig.5-4-2]
世界の類似資産一覧(アジア)

1 | 国内の類似遺産との比較

中世に発明された覆下栽培による抹茶の製造は、19世紀後期までは宇治茶師以外には認められなかったものが、明治維新後に生産者の交流を通じて、宇治から全国的に広がった。一方、煎茶及び玉露については、18世紀に発明された宇治製法、19世紀前期に発明された玉露ともに規制がなく、19世紀後半までに全国に広まり、現在のわが国における「煎茶」の基本的な製法として定着した。

近年の国内の茶生産は、京都府以外の地域で特に碾茶生産が急拡大している。これは食品加工用に用いられる加工用碾茶の需要拡大に対応したものであり、京都府山城地域の宇治茶生産地における飲用の高品質な碾茶生産とは一線を画するものである。

山城地域における茶生産景観は、「抹茶」、「煎茶」、「玉露」の栽培に対応した異なる茶園景観が集合している点において、日本の茶生産景観を典型的に表している。



[Fig.5-4-3]
愛知県 西尾



[Fig.5-4-4]
福岡県 八女

	[玉露]	[碾茶]	[煎茶]	[かぶせ茶]	単位=㍉
京都府	82 110	13 710	1143 308	111	
愛知県	3	407	128 114	11	
静岡県	2 9	442	2302 17711	125	
福岡県	9 35	105	16 1177	150	
鹿児島県	3	1007	435.5 15804	26	
三重県	2.3 382	230	1536.3 1301	1134	

[Fig.5-4-5]
国内類似資産における荒茶生産量比較

明治16年 [出典:茶業累計統計表(農林水産省)]
令和3年 [出典:茶関係資料(公益社団法人日本茶業中央会)]

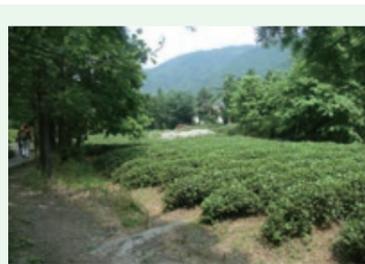
	[茶についての導入伝承]	[覆下栽培の開始]	[伝統的な被覆形態]	[現在の園地の立地]	[集落と園地の関係]	[茶工場の伝統的単位]	[仕上茶の主要場所]
京都府, 南部	13世紀, 明恵上人	16世紀	よしず・菰	氾濫原・谷沿い	隣接	各戸	宇治
愛知県, 西尾	13世紀, 聖一国師	19-20世紀	よしず・菰	氾濫原	隣接	集落	宇治→西尾
静岡県, 岡部	13世紀, 聖一国師(静岡茶)	19世紀	菰	谷沿い	隣接	各戸	宇治・藤枝
福岡県, 八女	15世紀, 周瑞禅師	20世紀	よしず・菰	谷沿い	隣接	集落	八女(福島)

[Fig.5-4-6]
主要覆下茶園地の比較

2 | アジアにおける茶生産の文化的景観との比較

茶生産の文化的景観には、現在のところ世界遺産に登録された例はない。中国の世界遺産のなかには茶園が世界遺産範囲内に存在するものが数件あるが、世界遺産の価値を構成する資産として位置付けられている茶園はない〔Fig.5-4-7〕。こうした状況を踏まえて、ICOMOSによるアジアの茶の文化的景観に関するテーマ別研究が実施され、2021年10月にその成果報告書“Tea Landscapes of Asia”〔*1〕が刊行された。比較事例として、中国の普洱茶(四川省)、蒙頂甘露(雲南省)、武夷山(福建省)、西湖龍井茶(浙江省)、安化茶(河南省)、日本の宇治茶、韓国の花開谷、インドのアッサム、ダージリン、スリランカの茶、ベトナムのタイグエン茶、ミャンマーの茶の各生産景観が取り上げられている。

<p>こうざん 黄山 〔1990年登録/複合遺産〕 毛峰茶/緑茶(釜炒)</p>	<p>あんき 安徽省に聳える山系である黄山は、自然景観と文化の複合遺産として世界遺産に登録されている。この山系では宋代から緑茶の「毛峰茶」が生産されているが、茶園は世界遺産の価値を構成するものではない。高地に宋代以来の茶畑(松谷庵、標高1,200m)が残るが、現在の主生産地は山麓部の丘陵地(標高300m)である。</p>
<p>ろざん 廬山国立公園 〔1996年登録、文化的景観〕 廬山雲霧茶「廬山雲霧茶の茶園」/緑茶(釜炒)</p>	<p>こうせい 江西省北部の山岳地に位置する仏教、道教、儒教の旧跡地が文化的景観として世界遺産に登録されている。一帯で「廬山雲霧茶」が生産されるが、茶園は世界遺産の価値を構成するものではない。</p>
<p>ぶいざん 武夷山 〔1999年登録、複合遺産〕 武夷岩茶「武夷岩茶の茶園、古木」/青茶(烏龍茶)</p>	<p>ぶつけん 福建省北西部に位置する森林、文化的景観、儒教の聖地が複合した世界遺産である。一帯は唐代からの緑茶の産地で、明代末に「烏龍茶」の製法が考案され、さらにそれが一部ヨーロッパに輸出される過程で発酵して「紅茶」を生んでおり、茶の歴史上重要な位置を占めるが、茶園は世界遺産の価値を構成するものではない。明代の茶園が残るが、現在残る施設の大部分が17世紀以降に再建されたものである。</p>
<p>せいこ こうしゅう 西湖と杭州の文化的景観 〔2011年登録、文化的景観〕 龍井茶「龍井茶の茶園」/緑茶(釜炒)</p>	<p>せつこう 浙江省の大都市杭州市にある西湖とそれを囲む三方の丘からなる文化的景観が世界遺産に登録される。湖岸の山麓(標高400m程度)に広がる茶園において、中国緑茶の最高峰といわれる「龍井茶」が生産される。世界遺産の構成要素として検討されたものの、イコモスの判断を踏まえて構成要素からは外された。西湖岸の茶館において眺望と茶を楽しむ文化が残る、また中国唯一の茶に関する総合博物館が設けられている。</p>
<p>ぷーある 普洱の古茶園 〔2013年暫定一覧表掲載〕 普洱茶/黒茶</p>	<p>うんなん 雲南省の森林地帯(標高1,250m-1,550m)に分布する1800年間の歴史を有する古茶園と少数民族居住地である集落が織りなす独特の景観が、暫定一覧表に掲載されている。樹齢1400年のものを含む平均樹齢200年のチャノキが113万本残る。また「茶祖」や「茶精の木」に対する信仰、儀礼が残っている。</p>
<p>〔Fig.5-4-7〕 中国における類似資産比較</p>	



〔Fig.5-4-8〕
廬山国立公園



〔Fig.5-4-9〕
武夷山



〔Fig.5-4-10〕
西湖と杭州の文化的景観



〔Fig.5-4-11〕
普洱の古茶園

本研究により、生産景観の共通性と差違が明らかになったことはもちろんのこと、茶生産自体の研究は世界で進められてきたが生産景観の研究はこれまでほぼ進められてこなかったこと、景観としての保護措置を採っているところがほとんどなく日本の宇治市における重要文化的景観の選定が先駆的であることなどが明らかとなった。このテーマ別研究を経て、中国雲南省のジンマイ山の普洱の文化的景観の世界遺産への推薦書が世界遺産委員会に提出され、審査が進められている。

3 | フランスにおけるワイン生産関連の文化的景観の特徴と保全の仕組み

フランスにおけるワイン生産に関わる三地域の文化的景観は、ワイン生産の歴史性に加えて、生産・醸造・流通のシステムとそれが作りだした独特の土地利用や景観の価値が高く評価されている。なかでも「シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴ」においては、シャンパーニュ製法と呼ばれる独自の製法と技術、農工業と流通のシステム、社会的革新の発展過程に関わる遺産が高い評価を受けた。「宇治茶の生産景観」においても、茶生産の歴史性や土地利用・景観の固有性に対する高い評価が期待できる。三地域では、文化財保護制度や都市計画制度に基づく建造物等の保存や厳格な開発規制をはじめ、原産地呼称制度(AOC)による伝統的な栽培方法・醸造方法の保護や、「行動憲章」による自主的なルールづくりなど、資産である景観の保全・管理体制の充実が図られている。

	〔資産の特徴〕	〔原産地呼称制度(AOC)及び格付け〕	〔景観保全制度と市民憲章〕
サンテミリオン地域	登録名称のJurisdictionは12世紀に遡る統括権をもつ地域区分である。中世依頼のワイン用ブドウ栽培及び景観の持続が評価された。	サンテミリオンとサンテミリオン・グランクリュの2つのAOCがある。後者はシャトー単位の格付け(特級=18 / 1級=64)である。	マルロー法SS地区(中心市街地)、コアゾン全域のZPPAUP(8のコミューン)+文化財憲章(2001年)
シャンパーニュの丘陵メゾンとカーヴ	シャンパンの製造に関わる丘陵群、メゾン、地下貯蔵庫群による濃工業システムが生んだ独特の景観が評価された。この景観はブドウ栽培・醸造・販売に関わる技術的・社会的革新の発展過程を示す。	3つのAOC(主にシャンパーニAOCであり、村名や畑名は存在せず)がある。村単位の格付け(特級=17村/1級=44村)	歴史的建造物500m景観制御、ZPPAUP(エペルネ)、景勝地(レイナール)、自然公園+景観憲章(2011年)
ブルゴーニュのぶどう畑のクリマ	クリマとは歴史的に作られたぶどう畑の土地区画を指し、1247のクリマとそれを作ったシステムが評価された。ワインの生産・流通を支えた村々とクリマのシステムを政治的に支えたディジョンの街からなる。	100のAOC(特級=畑名33、村名44、地域名23)がある。畑名、村名のうち、1級畑を格付け(640のクリマ)	マルロー法SS地区(ディジョン)、歴史的建造物500m景観制御、ZPPAUP(サンロマン)、景勝地(ボヌ南部)+領域憲章(2011年)
<p>〔Fig.5-4-12〕 ワイン生産関連の文化的景観に関する取り組み比較</p>			

〔*1〕Tea Landscapes of Asia

Durighello, Currie, Luengo, eds.,
Tea Landscapes of Asia: A Thematic Study.,
Charenton-le-Pont: ICOMOS, 2021



〔Fig.5-4-13〕
ブルゴーニュの歴史的な区画割(クリマ)



〔Fig.5-4-14〕
シャンパーニュの風景(2015年9月)

第6章 第1節
宇治茶生産を伝える文献・絵図資料
[64]

第6章 第2節
宇治茶の生産工程
[66]

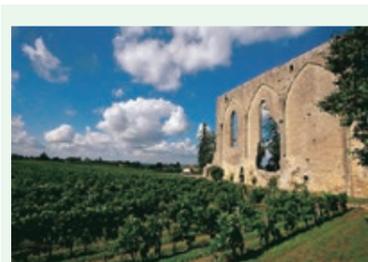
第6章 第3節
取り組み経過と組織
[69]

4 | 嗜好飲料類生産に関わる資産との比較 (平成28年1月時点)

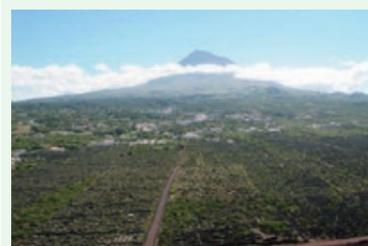
世界遺産一覧表に記載されている物件のうち、嗜好飲料類生産に関わるものは12件あり、すべてが文化遺産の文化的景観として登録されている。ただし、それらはブドウ/ワイン、コーヒー、リュウゼツラン/テキーラに関係するものであり、茶に焦点を当てたものはない。

【生産物】	【登録名称】	【国名】	【登録年】	【登録基準】	【資産面積】	【緩衝地帯面積】
ワイン	サン・テミリオン地域	フランス	1991	(iii)(iv)	7,874	5,101
	アルトドウロ・ワイン生産地域	ポルトガル	2001	(iii)(iv)(v)	24,600	225,400
	トカイワイン産地の歴史的文化的景観	ハンガリー	2002	(iii)(v)	13,255	74,879
	ピーコ島のブドウ園文化の景観	ポルトガル	2004	(iii)(v)	987	1,924
	ラヴォー地区のぶどう畑	スイス	2007	(iii)(iv)(v)	898	1,408
	パレスチナ：オリーブとワインの地——エルサレム南部のバティールの文化的景観	パレスチナ自治政府	2014	(iv)(v)	349	624
	ピエモンテのぶどう畑景観：ランゲ・ロエロ・モンフェッラート	イタリア	2014	(iii)(v)	10,789	76,249
	ブルゴーニュのぶどう畑のクリマ	フランス	2015	(iii)(v)	13,219	50,011
	シャンパーニュの丘陵、メゾンとカーヴ	フランス	2015	(iii)(iv)(v)	1,102	4,230
コーヒー	キューバ南東部のコーヒー農園発祥地の景観	キューバ	2000	(iii)(iv)	81,475	-
	コロンビアコーヒー産地の文化的景観	コロンビア	2011	(v)(vi)	141,120	207,000
テキーラ	リュウゼツラン景観と古代テキーラ産業施設群	メキシコ	2006	(ii)(iv)(v)(vi)	35,019	51,261

[Fig.5-4-15] 嗜好飲料類生産に関わる資産との比較



[Fig.5-4-16] サンテミリオン地域



[Fig.5-4-17] ピーコ島のぶどう園文化の景観



[Fig.5-4-18] キューバ南東部のコーヒー農園発祥地の景観



[Fig.5-4-19] リュウゼツラン景観と古代テキーラ産業施設群



6-1

宇治茶生産を伝える文献/絵図資料

『宇治堀家文書』

国立歴史民俗博物館蔵, 1172–1667

Historia da Igreja do Japao

Joao Rodriguez Tcuzu, 1577

会田由監修, ジョアン・ロドリゲス著
『日本教会史』, 大航海時代叢書IV–X,
岩波書店, 1967–70

The History of Japan

Engelbert Kampher, 1727

エンゲルベルト・ケンベル著, 今井正訳,
『新版改定・増補 日本誌——日本の歴史と紀行』
霞ヶ関出版, 2001

Report on the Production of the Tea in Japan,

1873

『日本の茶生産に関する報告』

イギリス領事報告, 1873



[Fig.6-1-1]

『日本の茶生産に関する報告』には「曾文」署名の9つの日本が描かれる。

宇治郷における茶園の景観は、一面茶園という景観を呈しておらず、田畠を織り交ぜた

モザイク的な景観を呈し、一筆ごとに土地所有者が異なる散在的なものであった。

また、宇治茶師の堀家は宇治郷以外の茶園を買得していることから、「宇治茶」とは、近世初頭までには「産地名表示」ではなく、「集散地名表示」となっていた。

「最高の茶が生産される宇治のまちでは、茶が育てられている全ての畑が米藁若しくは茅の日よけや敷物で覆われている。

そうやって、新芽が出る2月から3月末までの間、霜の被害から守っている。

(中略)

日本では、最高の茶は、都の宮廷から3リーグ〔注:1リーグは約4.8km〕のところにある宇治という町でのみ育てられ、各地に運ばれる。飲料に使われる茶葉は柔らかい新葉で、三月の春季に芽吹く一番茶が摘まれたものである。私たちにとってのブドウ畑と全く同じように、摘むべき良質の新葉がどれて、摘まずに残す古い葉がどれかを見分けることができる人達が多数集まって収穫を行う。」

「右手、川の方角には、とはいっても見える範囲ではないが、宇治という町、もしくは城壁のない都市がある。最良の茶の産地として日本中に知られており、毎年将軍に(茶を)供出している。」

「山城は、最高の茶が生産される日本の州で、

(中略)

郷之口など一部の村は山間の谷部にあるが、宇治、木幡、小倉の茶園は山麓及び水の乏しい斜面に分布している。」

In Lotus-Land Japan

Herbert George Ponting, 1910

ハーバード・G・ポンティング著

In Lotus-Land Japan

Nabu Press. Kessinger Publishing, 2011

A Handbook for Travellers in Japan (9th ed.)

John Murray, 1881–1913

『マレーハンドブック(第9版)』マレー出版社, 1913

All about Tea

William Harrison Ukers, 1935

ウィリアム・H・ユーカーズ著, 鈴木実佳訳

『日本茶文化大全 ALL ABOUT TEA 日本茶篇』
知泉書館, 2006

「宇治周辺の地は日本で最も有名な茶の産地である。この小さな町の近くの斜面は全て、この最も高く評価されている日本の灌木で覆われている。周知の通り、茶は日本の国民的飲み物である。

(中略)

茶葉の「初摘み」が行われる4月末から5月はじめにかけては、宇治の周縁地帯は、特別な様相を見せる。全ての斜面は、太陽の熱による害から新芽を守るために敷かれた草のマットに完全に覆われる。新芽の柔らかいことこの上ない葉は、最高級の茶となる。しかし、高価なため、裕福な階級だけが手に入れることができる。この品質のものは非常に少量であっても、1ポンド30シリングになることも珍しくない。

茶の低木は畝状に植えられ、斜面では段状に植えられる。茶の低木は、中には200年の古木であると言われるものもあるが、3–4フィート〔注:1フィートは約30cm〕以上の高さに成長しないように維持されている。葉摘みと精力的な剪定により低木が維持されている。図には、段状の丘陵斜面が茶の低木に覆われ、その下には、麦が収穫されたばかりの小規模の畑に、イネを植えるために水が引かれた谷あいがか広がっている様子が見られる。」

「茶は、805年に仏僧伝教大師によって中国から日本にもたらされたと信じられている。12世紀末にさかのぼる宇治の茶畑は帝国内で最高とみなされている。静岡が次につづく。

(中略)

しかし、大規模な乾燥施設や販売施設を見ることができると期待して宇治を訪れる人たちは裏切られるだろう。家族毎に独立して小規模な日本的経営を行っており、そうやって製造された茶には手のこんだ名前がつけられる。」

「茶の主要な生産地は、富士山麓に位置する美しい静岡県や、有名な玉露の生産地である宇治を有する京都府、その近県の三重県、奈良県、滋賀県である。茶は主な生産地方である本州と九州の事実上どの県でも栽培されているが、先述の県に次いで、本州では埼玉や岐阜、九州では熊本や宮崎が有名な生産地である。

(中略)

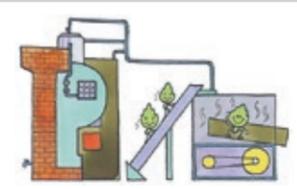
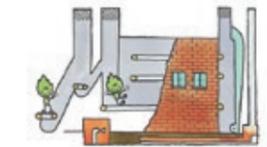
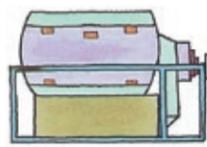
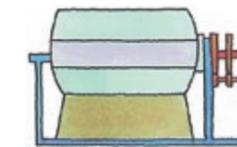
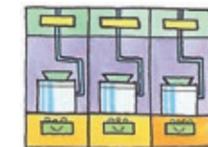
しかし、本当に日本的な茶が作られるのは京都市に近い、宇治地方である。その玉露という類まれなる茶は、日本の正統派の茶愛好家が好んで飲んでいる。

最高級で高価な茶は京都中心部近くの山城地方で作られる。その多くは茶道に使用される茶や、国内向けの高級品である。」

6-2

第6章 第2節 宇治茶の生産工程

抹茶・玉露・煎茶のつくり方

	碾茶(抹茶)	玉露	煎茶
栽培	<p>STEP_1 茶摘み 茶葉を手摘み、茶摘機などで摘み取り、工場へ運ぶ。</p>  <p>[Fig.6-2-1] 覆下茶園</p>	 <p>[Fig.6-2-2] 露地茶園</p>	
製造	<p>STEP_2 蒸し 摘み取った茶葉を蒸気で均等に蒸し、加熱によって発酵を防ぐ。</p>  <p>[Fig.6-2-3] ポイラーと蒸機</p>		
	<p>STEP_3 散茶・焙茶 強風で茶葉を冷まし、蒸された茶葉を炉の中で乾燥させる。</p>  <p>[Fig.6-2-4] 散茶機と乾燥炉</p>	<p>STEP_3 粗揉・揉捻 冷ました茶葉を熱風で乾燥させつつ、揉み込むことで水分を均一に。</p>  <p>[Fig.6-2-7] 粗揉機・揉捻機</p>	
	<p>STEP_4 選別(唐箕) 茶葉を細かく刻み、風力によって葉と茎を分離する。</p>  <p>[Fig.6-2-5] 風力選別機(唐箕)</p>	<p>STEP_4 中揉・精揉 茶葉をもう一度揉み上げながら乾かし、形を針のように整える。</p>  <p>[Fig.6-2-8] 中揉機・精揉機</p>	
	<p>STEP_5 挽茶 茎や古い葉を取り除いた茶葉を挽臼にかけて抹茶に仕上げる。</p>  <p>[Fig.6-2-6] 挽茶機</p>	<p>STEP_5 選別・仕上げ 茶葉の大きさを整え、更に乾かし、独特のお茶の香りを作り出す。</p>  <p>[Fig.6-2-9] 総合仕上げ機</p>	

66頁出典 宇治茶大好き(京都府茶共同組合)

本箒被覆の覆下茶園の仕立工程

茶摘み前 STEP_1

丸太打ち
棚の柱となる丸太を打ちつける。



[Fig.6-2-10] 丸太打ち

STEP_2 やぐら組み
柱同士を竹などで固定し、棚の骨組みである「下骨」を作る。



[Fig.6-2-11] やぐら組み

STEP_3 葦箒載せ
下骨の上に、葦で編んだ葦箒を載せる。



[Fig.6-2-12] 葦箒載せ

STEP_4

垂れもたし
側幕を設置する骨組みを組む。



[Fig.6-2-13] 垂れもたし

STEP_5 藁上げ
葦箒の上に藁の束を載せる。



[Fig.6-2-14] 藁上げ

STEP_6 藁振り
葦箒の上に立ち、藁をまんべんなく振る。



[Fig.6-2-15] 藁振り

STEP_7

垂れ吊り
菰の側幕を垂れもたしに固定する。



[Fig.6-2-16] 垂れ吊り

茶摘み後 STEP_8

STEP_8 番刈り
摘み終わり高さが不揃いになった茶樹を一定の高さに刈り揃える。



[Fig.6-2-17] 番刈り

STEP_9 こぼち
茶園の上に載っていた藁を園内に落とし「敷藁」として茶園に敷く。



[Fig.6-2-18] こぼち

手揉みの宇治製法による玉露・煎茶の製造工程

STEP_1	<u>蒸し</u>		摘み取った新芽を蒸籠に広げ、十分な蒸気で均等に蒸す。蒸し上がった葉をうちわで扇ぎ、冷やしなから蒸し露を取り除く。
STEP_2	<u>茶切り</u> (露切り、葉乾き)	約25分	蒸した茶葉約3kgを使用。葉を助炭面に擦り付けないようにかき上げ、30-40cmの高さから振り落としていく。葉が重ならないように、素早く均等に行う。
STEP_3	<u>横まくり(回転)</u>	約1時間30分	助炭全面を使って、最初は軽く転がし、乾燥するのに応じて次第に力を入れていく。最後の20分程は、特に力を入れて揉む。
STEP_4	<u>玉解き</u>	約5分	左右に素早く手を動かして、横まくりで出来た塊を解す。
STEP_5	<u>中上げ</u>	約10分	茶葉を一旦ボテに上げ、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解しておく。また、助炭の汚れを綺麗に拭き取っておく。
STEP_6	<u>茶揃え</u> (中揉み、揉みきり)	約30分	「揉みきり」と「片手まくり」と呼ばれる揉み方を交互に行うが、片手まくりは十分に力を入れて、一工程7回以上行う。こより状に細長くなって来た茶葉の方向を揃えるように注意する。
STEP_7	<u>でんぐり</u> (アイセイ)	約20分	葉の蒸れと上乾きを防ぎながら、形と香味を良くする工程。両手で茶を軽く持ち上げるように、左右交互に揉んでいく。茶に丸みを付ける感じで、最初は軽く、乾燥するのに応じて力を入れていく。
STEP_8	<u>板ずり</u> (かまち、仕上げ揉み)	約50分	宇治製法だけに見られる、最終仕上げの工程。板を使って揉み、茶の形状を丸く細く伸ばし、色艶と香気を良くする。
STEP_9	<u>乾燥</u>	約40分	揉み上がったお茶を助炭一面に薄く広げ、しっかり乾燥させる。
STEP_10	<u>仕上がり</u>		優れた手揉み技術で製茶されたお茶は、細く長く揉み込まれ、艶のある深い緑色をしている。



[Fig.6-2-19] 蒸し



[Fig.6-2-20] 横まくり



[Fig.6-2-21] 茶揃え



[Fig.6-2-22] でんぐり



[Fig.6-2-23] 板ずり



[Fig.6-2-24] 仕上がり

(公社)京都府茶業会議所より提供

6-3

取り組み経過と組織

検討委員会等の開催状況

2011年(平成23年)
5月6日 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録に向けた専門家による助言会

7月22日 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会[第1回]

2012年(平成24年)
3月23日 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録可能性検討委員会[第2回]

5月25日 金田委員長より知事に今後の進め方について提案

8月3日 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会[第1回]

2013年(平成25年)
3月14日 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会[第2回]

8月26日 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会[第3回]

2014年(平成26年)
2月24日 日本茶・宇治茶の世界文化遺産登録検討委員会[第4回]/提案書とりまとめ

2015年(平成27年)
3月16日 宇治茶世界文化遺産登録有識者会議[第1回]/提案書改定

2016年(平成28年)
3月10日 宇治茶世界文化遺産登録有識者会議[第2回]/提案書改定

宇治茶世界文化遺産登録有識者会議

座長

金田章裕[京大名誉教授]

委員

岡田保良[国士館大学名誉教授]

日向 進[京都工芸繊維大学名誉教授]

藤井孝夫[京都先端科学大学特任教授]

宗田好史[京都府立大学名誉教授、

関西国際大学教授]

アドバイザー

稲葉信子[筑波大学名誉教授、

放送大学客員教授、ICCROM事務局長

特別アドバイザー]

大場 修[京都府立大学名誉教授、

立命館大学衣笠総合研究機構教授]

宇治茶文化的景観等調査研究会議

座長

清水重敦[京都工芸繊維大学教授]

委員

阿部大輔[龍谷大学教授]

上杉和央[京都府立大学准教授]

恵谷浩子[奈良文化財研究所主任研究員]

谷口知弘[福知山公立大学教授]

橋本素子[京都芸術大学非常勤講師]

藤井孝夫[京都先端科学大学特任教授]

山口敬太[京都大学大学院准教授]

京都府・市町村連絡先

宇治市

都市整備部歴史まちづくり推進課

Tel 0774 21 1602[直]

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 2703[直]

京田辺市

経済環境部農政課

Tel 0774 64 1362[直]

木津川市

マチオモイ部農政課

Tel 0774 75 1220[直]

宇治田原町

産業観光課

Tel 0774 88 6638[直]

和束町

地域力推進課・農村振興課

Tel 0774 78 3002・3008[直]

南山城村

産業観光課

Tel 0743 93 0105[直]

京都府

農林水産部農産課

Tel 075 414 4945[直]

Mail nosan@pref.kyoto.lg.jp



宇治茶の文化的景観

世界遺産暫定一覧表記載資産候補に係る提案書

[令和4年度改定版]

発行日

2023年2月28日 初版発行

編著者

宇治茶世界文化遺産登録有識者会議/宇治茶文化的景観等調査研究会議

ディレクション

京都工芸繊維大学 KYOTO Design Lab

編集補助

岡田隆太郎

写真

高野友実/京都府

デザイン

綱島卓也

発行元

京都府農林水産部農産課

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入藪ノ内町

tel|075-414-4945

fax|075-414-4974

mail|nosan@pref.kyoto.lg.jp

