

宇治茶の郷

通信

vol.1



第6回やましろの四季フォトコンテスト (JA京都やましろ) 入選作品「夏も近づく」小嶋昭典さん

私たちの住む山城地域は、自然・風土がお茶栽培に適していて、
また、宇治茶に関する資源(茶園、施設、歴史、文化、人など)に大変恵まれています。

そんな宇治茶の郷からお茶にまつわるさまざまな情報をご紹介します。

宇治茶のことをもっと知って、楽しみ、味わいましょう。

もくじ

- P2..... [学ぶ] 宇治茶道場 匠の館ほか
- P3..... [楽しむ] イベント情報
- P4..... [つくる] 京都府茶品評会審査結果
[味わう] 宇治茶DEデザート

世界でひとつの喫茶室からのお知らせ

学ぶ

宇治茶道場 匠の館

宇治川のほとりで、楽しみながら宇治玉露、宇治抹茶を味わってみませんか。
日本茶インストラクターが、親切丁寧にお茶の淹れ方を説明します。

喫茶 → お気軽にお入りください。

ご自分でお茶の淹れ方を体験していただけます。

メニュー：宇治玉露、すすり茶、宇治抹茶

いずれもお菓子付き お1人様500円



お茶の淹れ方教室 → 予約制・先着順

お茶についてのいろいろな話を交えながら、
お茶のおいしい淹れ方、味わい方を学んでいただきます。



開催日／毎週木曜日(定員10名)

午前の部 10時30分～正午

午後の部 1時30分～3時

受講料／1人1000円(玉露、煎茶、抹茶の3点セット)

申込方法／下記にお問い合わせください

*場所 宇治市宇治又振17-1 〒611-0021

(宇治橋東詰交差点から川沿いを上流へ約200m)

*開館時間 午前11時～午後5時

*定休日 水曜日

*お問合せ先 社団法人京都府茶業会議所

TEL 0774-23-9671

FAX 0774-23-9651

Email inst-kyoto@lake.ocn.ne.jp



宇治茶道場 匠の館

久御山町くらしのセミナーで 「宇治茶の淹れ方教室」を開催

玉露のおいしい淹れ方に
チャレンジ

さる6月28日(水)、久御山町くらしのセミナーで「お茶する生活」の普及を図ることを目的に、「宇治茶の淹れ方教室」が開催されました。参加者のみなさんは、日本茶インストラクターからお茶の効用などの話を聞きながら、玉露と抹茶のおいしい淹れ方を実際に体験。自分で淹れたお茶を味わって感動したり、お茶談義に花を咲かせたり、笑顔の絶えないひとときを過ごされました。お茶のもつ「やすらぎ」や「心の健康」を感じられた場となりました。



楽しむ

～イベント情報～

秋はお茶を楽しむさまざまなイベントが目白押し。気軽に出かけましょう

● 宇治茶まつり

10月1日(日)／宇治橋～興聖寺～中の島付近(宇治市宇治)

式典・宇治橋三の間における名水汲上げの儀、興聖寺における茶壺口切りの儀など

〈問〉宇治商工会議所内宇治茶まつり奉賛会 ☎0774-23-3101

● 京田辺市茶まつり

10月1日(日)／一休寺(京田辺市薪里ノ内)

茶の接待や玉露の手もみ実演など

〈問〉京田辺市農政課 ☎0774-64-1362

● 城陽茶まつり

10月15日(日)／荒見神社(城陽市富野荒見田165)

城陽産のPR、抹茶席、おいしいお茶の淹れ方教室、

城陽産抹茶を使った商品の販売

〈問〉城陽市産業活性化室 ☎0774-56-4005

● 第2回加茂まつり

10月28日(土)～10月29日(日)／加茂町全域(相楽郡加茂町)

歴史ロマンが感じられる催しや町内各寺院で新たな魅力いっぱいのお祭り

〈問〉加茂まつり実行委員会(加茂町商工会) ☎0774-76-2970

● 宇治茶と世界の飲み物展(宇治市植物公園10周年記念)

10月20日(金)～11月8日(水)／宇治市植物園(宇治市広野町)

宇治茶をはじめ、世界の嗜好飲料の紹介、試飲など

〈問〉宇治市植物園 ☎0774-39-9387

出典:京都府観光情報2006観光だより(夏・秋号)他

ちよつと一服

献上の茶を採む老の力かな
てぐすねを引いて茶摘女待遠し
古栗あとよこれいくつも製茶場
一人にはひとりの思案新茶のむ

矢野秋色
河村幸
山本八重子
平林直美

洛南探勝句会(宇治市)より提供

つくる

京都府茶品評会1等に17点が入賞

7月11日・12日の2日間にわたり、京都府茶協同組合茶業センターで第24回京都府茶品評会が開かれ、府内各地の生産農家から288点が出品されました。煎茶・かぶせ茶・玉露・てん茶の4茶種ごとに味、香り、色などの品質を競い、1等に17点が選ばれました。各種別の1等1席は次の通りです。(敬称略)



- 【煎茶】 農事組合法人 田山南部共同製茶組合(南山城村)
- 【かぶせ茶】 宇治田原町茶業部会 下岡久五郎(宇治田原町)
- 【玉露】 京田辺玉露生産組合 大辻伊和夫(京田辺市)
- 【てん茶】 京田辺市茶業部 小林治(京田辺市)

慎重に審査する審査員たち

味わう

宇治茶DEデザート

「抹茶&ココナッツムース」 ↓

抹茶ムースとココナッツムースの2段重ねを抹茶ビスキーで巻いた、見た目も華やかなデザート。抹茶のほろ苦さとココナッツのまろやかな甘さが絶妙です。

〈材料〉

〔抹茶ビスキー〕 卵2個・砂糖60g・抹茶小さじ1・小麦粉40g・
粉糖
〔ココナッツムース〕 (15センチセルクル1台分) ココナッツ20g・
牛乳150cc・砂糖30g・生クリーム100g・粉ゼラチン3g・水
大さじ1 〔抹茶ムース〕 牛乳80cc・卵黄1個・砂糖30g・生
クリーム70cc・抹茶3g・粉ゼラチン2g・水小さじ2・リキュール
〔仕上げ〕 ホワイトチョコ・ビスキー・アンゲルズソース(抹
茶・バニラ)

〈作り方〉

〔抹茶ビスキー〕

1.卵黄と砂糖を白っぽくなるまで泡立てる 2.抹茶は粉と
合わせてふるっておく 3.卵白と砂糖でメレンゲを作る
4.3に1を加え、泡がつぶれないように合わせる 5.4に粉を
入れ、粉気がなくなるまでさっくりと合わせる 6.1センチ丸
口金のついたしぼり袋で底とサイドをしぼる 7.表面に粉
糖をふり、170℃のオーブンで10分焼く

〔ココナッツムース〕

1.ココナッツと牛乳を一度沸かし、4分ほど蒸らし香りをつ
ける 2.ゼラチンを水でふやかす 3.1を濾してココナッツ

を取り出し、2を入れて溶かす 4.砂糖を入れて溶かし冷
やす 5.生クリームを8分立てにする 6.冷えた4と5を混
ぜ合わせる 7.セルクルの底にビスキーをひき、ムースを
流し冷やし固める

〔抹茶ムース〕

1.卵黄と砂糖を湯せんにかけて白っぽくなるまで立て
る 2.抹茶はリキュールで玉のないように溶き牛乳と合わ
せ温める 3.ふやかしたゼラチンを2に加えて溶かし、冷や
す 4.生クリームを6分立てにし1と合わせる 5.冷えた3と
4を合わせる 6.冷やし固めたココナッツムースの上に流し、
桜の花を飾り冷やし固める

〔仕上げ〕

1.型から抜きサイドに半分にカッ
トしたビスキーをはりつける
2.ホワイトチョコの
コーを周りにちら
す 3.リースとビス
キーを添える

提供：(社)宇治市観光協会

