

京都山城

宇治茶の郷

通信

vol.11
(2009.3)



草庵茶室「松花堂」(八幡市)

江戸時代初期(寛永14年)、石清水八幡宮の社僧であった松花堂昭乗が建てた茶室で、「洛南の名園」といわれる広大な松花堂庭園内にあります。“寛永の三筆”の一人にも称せられ、当時を代表する文化人であった昭乗は、書・画・茶の湯・和歌に優れた才能を発揮し、数多くの芸術作品を遺しています。

松花堂弁当の由来

松花堂昭乗は、農家の人々が種子入れに使っていた箱を改良し、絵の具箱やたばこ盆などに利用していました。時代はくだって昭和初期、松花堂を訪れた料亭「吉兆」の創始者がこの話をヒントにその箱を持ち帰り、懐石料理を盛りつけて弁当として世に出したのが「松花堂弁当」の始まりです。

ひろげよう 宇治茶の魅力

つなごう 人と地域の取組み

すすめよう 宇治茶の郷づくり

もくじ

- P2 [楽しむ] 八幡市の歴史や文化、お茶にふれる散策コース
- P3 [地域の取組] 手作りのお茶「マイ茶」を楽しむ 山背古道お茶探検隊
- [楽しむ] イベント情報 宇治新茶・八十八夜茶摘みの集い ほか
- P4 [学ぶ] 京都府立茶業研究所の研究成果③
- [味わう] 抹茶とお酢のコラボレーション 若鶏のソテー抹茶甘酢あんかけ

楽しむ

八幡市の歴史や文化、お茶にふれる散策コース

「ロマン東高野街道を行く」

※京都と高野山を結ぶ街道

春の優しい風に誘われて、石清水八幡宮から円福寺へ、東高野街道沿いの古社寺を訪ねてみませんか。

コースのポイント

約 4.2km 約 2 時間

●京阪八幡市駅→男山ケーブル→石清水八幡宮→石清水社→松花堂跡→高良神社→泰勝寺→善法律寺→正法寺→松花堂庭園・美術館→円福寺

男山山上の石清水八幡宮からスタート。境内にはその名の由来となった、年中清水が湧き出る石清水社、松花堂昭乗が晩年庵を結んで隠棲した松花堂跡、石清水社と並んで「八幡五水」に数えられる井戸のある高良神社があります。裏参道から境内を出ると、昭乗の墓がある泰勝寺。ここから東高野街道沿いに桜や紅葉が美しい善法律寺、八幡で最も古い歴史をもつ正法寺を経て松花堂庭園・美術館へ。当代一流の文人僧・昭乗の世界にふれ、優れた芸術文化が花開いた時代に思いをはせながらのんびり歩いてみては。

ゴールは重要文化財で日本最古と伝えられる達磨大師坐像を安置した円福寺。ちょっと足を延ばすと、時代劇ロケ地の定番「流れ橋」と河川敷に広がる茶園が見られます。近く四季彩館（やわた流れ橋交流プラザ）では食事をしたり、地元のお茶や農産加工品を購入することができます。また、そば打ちやパン・ジャムづくりの体験教室もあります。

京阪本線 京阪八幡市駅

男山ケーブル

高良神社

石清水八幡宮

石清水社

松花堂跡

善法律寺

正法寺

松花堂庭園・美術館

円福寺

木津川

流れ橋

四季彩館 (やわた流れ橋交流プラザ)

石清水八幡宮

松花堂庭園・美術館

流れ橋ふれあい市

日曜茶席 (初心者大歓迎)
春季：3月～6月 (秋季：9月～11月) の毎日曜日
10時～15時
席料：600円
(お菓子付き・※入園料別途必要)

松花堂月会 (一般参加可)
毎月第2日曜日 (10月除く)
10時～15時
席料：700円
(お菓子付き・※入園料別途必要)

松花堂ふれあい市
土曜日 9時～10時
(松花堂美術館交流広場)

第21回松花堂つばき展

～ 800種の椿の競演～

切り花や鉢植え、盆栽など800種の椿を展示&販売。

日時：4月3日(金)・4日(土)・5日(日)、午前9時～午後5時

場所：八幡市立松花堂庭園

入場料：600円 (一般)

問い合わせ先：八幡市立松花堂庭園・美術館 ☎ 075-981-0010
<http://www.yawata-bunka.jp/syokado/index.htm>



石清水八幡宮境内茶園「雄徳山茶園」茶摘み

日時：平成21年4月30日(木) 午前9時頃～

場所：石清水八幡宮 境内茶園「雄徳山茶園」

内容：2年前、21年ぶりに復活した石清水八幡宮の茶園にて茶摘みが行われます。本殿修復工事竣工に伴う「平成の正遷座奉祝」の一環として、本年、この茶園にて摘まれたお茶を天皇陛下に献上予定。

※茶摘み体験は事前申し込み必要。

問い合わせ・申し込み先：石清水八幡宮 ☎ 075-981-3001



手作りのお茶「マイ茶」を楽しむ

山背古道お茶探検隊 林屋和男

「山背古道」周辺で手入れされずに放置されている茶畑を再生することができないか?」ひとりの山背古道探検隊「隊員」の呼びかけがきっかけとなって発足したのが「山背古道お茶探検隊」です。井手町の放置茶園を整備し、一年を通してお茶づくりを楽しむ活動を行っています。

まず5月に一番茶を摘んで日本茶(緑茶)をつくり、その後の刈り落とした葉で京番茶をつくります。7月には二番茶の芽で釜炒り緑茶やウーロン茶風の茶づくりを試み、8月の夏芽では紅茶づくりに挑戦。このように同じ茶の木から摘んだ茶葉で全く違ったお茶をつくって、その出来栄えに感激したり、ホッコリしたり、興味深い体験をしています。出来上がったお茶をどのようにいれると一番美味しいか、茶葉の量を変えたり、お湯の温度を工夫してみたり、いろいろ試してみるのも楽しみのひとつ。冬場の農閑期には、手揉み茶の体験や、お茶にまつわる伝統的な遊び「茶かぶき」に興じることも。

メンバーは年齢も経歴もさまざま。「お茶が好き」だけで集まり、思い思いに「マイ茶」を楽しんでいます。活動日は毎月第3日曜日。興味を持たれた方は茶園(みどり農園:地図参照)をどうぞのぞいてみてください。

※1…京都と奈良の間、南山城の山際をゆるやかにうねりながら続いている、全長25kmの自然豊かな散策道。

※2…「山背古道」と周辺の地域の面白さを楽しみ、その向こうに生き生きとしたまちができればさらに素敵かも、という市民の集まりネットワーク。事務局は縦横町の井手町役場(企画財政課内)。



山背古道お茶探検隊、集合!



★問い合わせ 山背古道お茶探検隊事務局 (尾崎)
☎ 0774-26-1107 tyokuri@koma.co.jp

楽しむ

イベント情報

●宇治新茶・八十八夜茶摘みの集い

日時:平成21年5月2日(土)
場所:京都府茶協同組合茶業センター(宇治市宇治折居)、京都府立茶業研究所(宇治市白川)
内容:立春から数えて八十八日目に開催。茶摘み体験、お茶の淹れ方教室、手もみ製茶実演、製茶工場見学、宇治茶販売など
問:(社)京都府茶業会議所 ☎0774-23-7713

●市民茶摘みのつどい(宇治市)

日時:平成21年5月上旬 午前10時~正午
場所:京都府茶協同組合茶業センター(宇治市宇治折居)
内容:茶摘み体験、新茶接待
問:宇治市農林茶業課 ☎0774-20-8723

●茶摘み体験交流会(宇治田原町)

日時:平成21年5月10日(日)
午前9時30分~午後4時
場所:ふるさと塾茶園(役場南バス停下車すぐ)
内容:茶摘み体験(希望者は有料で茶摘み娘衣装貸出し可)、焙煎での手もみ体験、茶臼での抹茶づくり体験、「茶かぶき」、おいしいお茶の飲み方講座など
問:21お茶のふるさと塾事務局(「木創」内)
☎0774-88-4246



●“お茶の郷和東”満喫イベント(和東町)

日時:平成21年5月10日(日)
場所:和東町内
内容:茶摘み体験、茶香服体験、お茶を使った料理、茶娘体験
問:和東町商工会事務局
☎0774-78-3321



●出品茶支援隊募集☆(京田辺市)

実施日:平成21年5月第2週頃
場所:京田辺市内茶園
内容:茶品評会に出品する茶葉を手摘みする手伝い
問:京田辺市経済環境部農政課 0774-64-1362

●全国煎茶道大会

日時:平成21年5月23日(土)・24日(日)
場所:黄檗山萬福寺(宇治市五ヶ庄)
内容:お茶を広めた売茶翁を偲ぶ記念行事。煎茶道40余の流派が集まって茶席を楽しむ
問:全日本煎茶道連盟 ☎0774-32-1368

●黄檗ほていまつり

日時:毎月8日(布袋さんの縁日) 午前10時~午後4時
場所:黄檗山萬福寺(宇治市五ヶ庄)
内容:全日本煎茶道連盟全流派の根本道場「有聲軒」茶席の特別公開、フリーマーケット、縁日など
問:黄檗山萬福寺 ☎0774-32-3900

京都府立茶業研究所の研究成果③

茶業研究所は、京都府の茶業振興と、宇治茶をおいしく飲んでいただくため、茶の栽培から製茶、販売、消費に至るまで緑茶に関する研究を行う京都府の機関です。最終回は、加工に関する研究について紹介します。

お茶の機能性成分を活かす一茶の新しい利用方法一

お茶には、健康に役立つ「機能性成分」が多く含まれており（図参照）、これらの効率よい利用法を研究しています。

カテキンやビタミン類の利用

当所が開発した「茶葉エキス粉末」は、摘みたての茶葉を搾った液を真空凍結乾燥（フリーズドライ）したもので、カテキン、ビタミンCなどを豊富に含んでいます。現在、この「茶葉エキス粉末」（特許取得）は、京都府茶協同組合販売のペットボトル飲料に利用されています。

テアニンの利用

抹茶は、覆い下茶の新芽を乾燥したてん茶の「葉」の部分に粉にしたものです。「葉」以外の「茎」の部分は、これまで安価な焙じ茶原料として利用されてきました。しかし、この茎の部分には、機能性成分であるテアニンが豊富に含まれていることが、当所の調査により明らかになりました。ところが、焙じ茶にするために熱を加えると、茎中のテアニンが分解し、減少します。そこで茎に熱を加えず、丸ごと粉にして菓子に利用したところ、テアニン豊富で茶の風味豊かな菓子ができました。この「てん茶の茎」を利用したクッキーが八幡市「四季彩館」で販売されています。

★京都府立茶業研究所（宇治市白川）

☎ 0774-22-5577 <http://www.pref.kyoto.jp/chaken/index.html>



茶に含まれる機能性成分の例



「茶葉エキス粉末」を利用したペットボトル飲料



「てん茶の茎」を利用したクッキー

味わう

お茶を使った料理

日本茶インストラクター協会京都府支部監修

抹茶とお酢のコラボレーション

若鶏のソテー抹茶甘酢あんかけ

お茶を飲むと何となく心がほっとして、癒されますね。これは、アミノ酸のテアニンという成分が脳をリラックスしてくれるから。抹茶を甘酢あんに使うことでマイルドな味になり、子どもからお年寄りまで楽しめます。抹茶とカラーピーマンで肉料理に不足しがちなビタミン類やβ-カロテンが含まれ、元気が出る一品です。

★材料 2人分

- 鶏もも肉 1枚 ○塩コショウ 少々
- 白ワイン 少々 ○カラーピーマン 適量

抹茶甘酢あんの材料

- ④抹茶小さじ1に砂糖大さじ3を加えスプーンでよくかき混ぜ、水大さじ1を加え、さらに混ぜる
- ⑥出し汁3/4カップ 酢 大さじ2 塩 少々
- ⑦水溶性片栗粉（片栗粉大さじ2を同量の水で溶いたもの）

抹茶甘酢あんの作り方

- ①⑥の調味料を全て小鍋に入れ、弱火にかけ、⑦を加えとろみがついたら火を止める。
- ②荒熱がとれてから、④を加えかき混ぜる。

下ごしらえ

もも肉は同じ厚さになるよう、厚みのあるところに包丁で切れ込みを入れて開く。皮の方からフォークで刺して穴をあけ、2つに切り塩コショウをしておく。カラーピーマンは好みの型に抜き500Wの電子レンジで30秒加熱しておく。



※写真は1人分の盛り付け例

★作り方

- ①テフロン加工のフライパンにもも肉の皮を下にして、中火で皮がきつね色になるまで焼く。
- ②肉から出てきた油はキッチンペーパーで拭き取る。
- ③肉を裏返して、白ワインを加え、フタをして完全に火が通れば適当な大きさに切って皿に盛りつけ、抹茶甘酢あんをかける。
- ④カラーピーマンを飾ってでき上がり。

★ポイント

抹茶の色を鮮やかにするには、新鮮な抹茶を使いましょう。